يابلاش.. أثاث شقة كاملة من مصيلحى بـ ١٠ آلاف جنيه

أخبار اليوم

رمضان جانا

رئيس مجلس الإدارة: د. محمد عهدى فضلى

رئيس التحرير: ممتاز القط

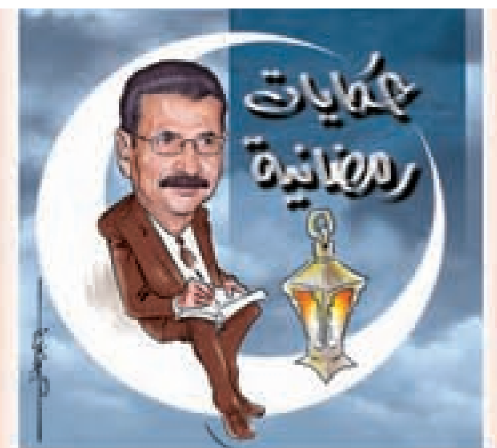
■ السبت ١٨ من رمضان ١٤٣١هـ ■ ٢٨ من أغسطس ٢٠١٠م ■

■ ٨ صفحات ■

AKHBAR EL YOM 28AUGUST 2010

مشيرة بتحب القطايف.. وأباظة بيموت فى الفول

ص٣



مش عارف ليه بعض الوزراء المحترمين لما يسيبوا مناصبهم تنفتح شهيتم للنقد والحديث عن أمجادهم وبطولاتهم خلال فترة توليهم المسئولية.

بل الكارثة أن بعضهم تحول إلى الفاتح المغوار فى كل شىء يتعلق بعمل وزارته السابقة وسياسات الوزير الجديد الخاطئة ومحاولتهم تشويه أى انجاز أو عمل يقوم به رغم أن أحداً منهم لم يقل لنا عن الاسباب التى أدت لخلعه من مكانه واستبداله بشخص آخر اكثر قدرة على العمل والانجاز وتحقيق اهداف وزارته.

الحقيقة المؤكدة ان كل وزير يجلس فى موقعه لفترات طويلة هى شهادة بنجاحه وقدرته على تحقيق الانجاز وعندما يتم تغيير وزير باخر فإن المصلحة العامة هى التى تحكم ذلك.

تغيير الوزراء يتم عندما يكون هناك قصور ما قد حدث من الوزير أو لانه لايملك القدرات اللازمة على القيام بالمهام الجديدة التى تكلف بها اى حكومة ومن هنا فلا داعى للتار البايت مع الوزراء الجدد والحديث عن أمجاد زائفة لو كانت قد تحققت لما كان قد تم تغييره واستبداله بوزير آخر.

لكن يبدو أن فتة الحرية والديموقراطية.. تمثل اليوم وجبة شهية لكل من هب ودب لكى يقدم لنا نظرياته وتصوراته وامجاده وفتوحاته السابقة. من خلال الضرب تحت الحزام ورغم ان رمضان كريم وأن الغيبة والنميمة حرام الا ان بعض الوزراء السابقين كسروا صومهم وارتدوا بعض اثواب البطولة والوطنية الزائفة.

واخرهم وزير الاكتفاء الذاتى من القمح واللى مش عاجبه حاجة فى أى حاجة ويشاركه وزير بلوكات مساكن شعبية اسبق اصبح مفتى فى السياسة والاقتصاد وكل حاجة.!!

غير ان ذلك لاينفى ان هناك وزراء محترمين بعضهم لايتحدث اطلاقا عن عمله السابق وعندما يسألون فى شىء تكون اجاباتهم خالصة لوجه الله تعالى. وحتى مع افتراض وجود تقصير ما فإنهم يتناولونه باسلوب رصين بعيدا عن الهمبكة والجعجعة الكدابة.

ويأتى على رأس هؤلاء المهندس محمد منصور وزير النقل السابق الذى يرفض تماماً الحديث عن الفترة التى تولى فيها المسئولية والتى شهدت بالفعل جهداً خارقاً وعملاً دءوباً. وكانت استقالته نموذجاً فى تحمل المسئولية وعدم إلقاء التبعية على مرءوسيه.. مثل هؤلاء تظل انجازاتهم باقية ام هواة الفرقعة والشو الاعلامى الذين يمجدون انفسهم فان فطنة وذكاء الناس كفيلة بان تكشفهم وتفضح حقيقة مرض تضخيم الذات الذى يعانونه.

ولو فيه الخير مكنش رماه الطير ويبقى وزير سابق!!

ممتاز القط

منورفى عزالضهر

كتب ضياء أبوكيلة:

فى ظل ما تعانيه العديد من مدن وقرى مصر من انقطاع التيار الكهربائى.. ومطالبة المسئولين بضرورة ترشيد استهلاك الكهرباء.. تم اكتشاف مفاجأة مثيرة.. وهى ان الأزمة فى كهرباء البيوت فقط أما كهرباء أعمدة إنارة الشوارع فلا يوجد فيها أى أزمة والدليل على ذلك إضاءة أعمدة إنارة الطريق الدولى طوال ٢٤ ساعة ليلا ونهارا فى صورة مناقضة لما ينادى به المسئولون لترشيد الاستهلاك.

المشلول جرى من المباحث

كتب ياسر محمد:

موقف غريب تعرض له المقدم على نور الدين رئيس مباحث الزيتون.. أثناء قيامه بحملة موسعة بمناسبة شهر رمضان للقضاء على ظاهرة التسول عندما ارتاب فى أحد المتسولين الذى كان يجلس فوق كرسى متحرك.. وعندما اقترب منه رجال المباحث ارتعد من الخوف وقفز من فوق الكرسى وهرول مسرعا هربا من رجال المباحث وسط ذهول الجميع.. وبعد مطاردة تم القبض على المتسول.. الذى اعترف بقيامه بخداع المواطنين مستغل تعاطفهم لعمل الخير خلال الشهر الكريم.. وأضاف انه كان يختار الأحياء الراقية ليتسول فيها ويجمع مبالغ مالية كبيرة.

إفطار رغم الفيضان

كتبت وردة الحسينى:

اصرت «سيما تقوى» سفيرة باكستان بالقاهرة على إقامة الإفطار السنوى تباركا بقدوم شهر رمضان، ورغم الفيضانات التى تجتاح باكستان والتى انعكست على السفيرة والتى ظهر عليها التأثر الكبير لمعاناة ضحايا هذه الفيضانات.. إلا انها حرصت على الوقوف فى انتظار مدعويها حيث أقامت حفل افطار على متن إحدى البواخر النيلية، ودعت الحاضرين لكسر صيامهم بالتمر والعصائر.

معجزة فى رمضان!

قالت أم فلسطينية ان طفلها الرضيع البالغ من العمر شهرين يقف ويمشى وحده، معللة ذلك بأنها فى الفترة التى كانت تحمل به كانت ترغب فى أكل الأعشاب البرية. وأضافت الأم ان هذا الطفل يمسك الأشياء بقوة ويقف منتصبا على الحائط ويضحك ويتابع الأشياء ويركز نظره ورأسه وأنه يتابع الصوت من حيث مصدره.

يا فندم مفيش تقصير ولا حاجه ..
قطع الكهرباء ده جزء من احياء
ليالى رمضان .. امال هما عملوا
الفوانيس ليه .

فكرة: رئيس التحرير

ريشة: سعيد أبوالعينين

الجبلى أحرج نائب بنى سويف

كتب أحمد حمدى:

تعرض نائب مجلس الشعب فى بنى سويف إلى إحراج شديد على يد وزير الصحة د. حاتم الجبلى وذلك خلال جولة الوزير بمستشفيات الفشن والواسطى وناصر فى بنى سويف.. وأصر النائب على مرافقة الوزير وهو يقول «احناعندنا أحسن مستشفيات فى مصر، ومستشفيات بنى سويف أحسن من مستشفى دار الفؤاد» وكرر هذه الجملة عدة مرات.. مما اضطر د. حاتم الجبلى للرد عليه قائلا: ما دمت ترى ذلك يبقى اتبرع لصالح مستشفيات محافظتك علشان الناس الغلابة اللى اعطوك صوتهم.

■ د. حاتم الجبلى

أثاث للغلابة!

كتبت نهلة حمزة:

بمناسبة اقتراب مواسم الاعياد وارتفاع نسب الزواج خلال تلك الفترة قررت وزارة التضامن الاجتماعى «وزارة الغلابة» تنظيم معرضاً فى النصف الثانى من شهر أكتوبر المقبل، ويضم المعرض لأول مرة اثاث شقة كاملة للشباب مكون من نوم وسفرة وانتريه ومطبخ بأسعار تتراوح بين ٩ و١٠ آلاف جنيه.

وقال د. على المصيلحى وزير التضامن الاجتماعى: إن المعرض يضم مجموعة أخرى من الأثاث المنزلى للشقق الاقتصادية يتراوح بين ١٠ إلى ١٢ ألف جنيه وأخرى للشقق المميزة يبدأ من ١٣ ألف جنيه.

وزير الرى يتقرب للمعارضة فى رمضان

كتب مؤمن عطا الله:

حملات الوزراء الانتخابية بدأت مبكرا وخاصة حملة د. محمد نصر علام وزير الموارد المائية والرى الذى استغل شهر رمضان الكريم واختصالصحافة المعارضة الخاصة بأخبار عن وزارته وقام بتقريبهم منه وذلك باصطحابهم فى جميع جولاته فى المحافظات من أجل مساندته فى الانتخابات وإيقاف حملات النقد اللاذع الذى يتعرض له بسبب نقص مياه الرى.

الأسبوع الماضى شهد موقفا غريبا عندما أرسل الوزير تذاكر طيران إلى بعض الصحفيين من الصحف الخاصة والمعارضة لحضور تقديم الوزير لأوراقه للمجمع الانتخابى للحزب الوطنى عن دائرة جهينة التابعة لمحافظة سوهاج إلا انه فى اخر لحظة تم إلغاء هذه الحجوزات دون إبداء أية أسباب مما أدى إلى استياء الجميع.

■ د. نصرالدين علام

ضحكة ماتفطرش

المغرب

● صايم اتصل على ما يطلبه المستمعون ساعة الضهر.. قالوله: تحب تسمع ايه قالهم: مقطع من اذان المغرب.

بالكيلو

● جزار راح يخطب.. ابو العروسه قال له المهر خمسين الف جنيه.. قال له الجزار ليه الكيلو بكام؟!

احسن منه

● بنت بتقول لامها أنا سمعتك بتتخانقى مع بابا وبتقولى له انك مشترياه بفلوسك.. فقالتلها : وعايزه ايه .. قالت: مش كنتى تدفعى زيادة شوية وتجيبى واحد احسن منه.

حماتك

● واحد بيتخانق مع مراته وبيقولها: انتى ليه مبتحبيش قرايبى.. قالتله: لا والله انا بحبهم بدليل ان انا بحب حماتك أكتر من حماتى.

إعدام

● غبى قوى حكموا عليه بالاعدام.. بعد ما علقوه فى المشنقه قعد يشاور ويخبط بأيده ورجليه ففكروه عاوز يقول حاجه مهمه.. ففكوه ونزلوه بسرعه.. فبص لهم وقال: ياجزم كنت هتخنق.

تامر

● محشش سأل سكران اسم اخواتك ايه؟ ..قاله: كلهم تامر إلا هيثم اسمه محسن .

شكراً

● واحد محشش وقفته الشرطة وقالتله اركب.. قالهم: شكرا البيت قريب .

القمر

● سألوا محشش: مين أهم الشمس ولا القمر؟.. قال: القمر طبعا لانه بيطلع بالليل ينور لنا والدنيا ظلمة..أما الشمس تطلع بالنهار والدنيا نور أصلا.

بالظبط

● واحد مسطول لابس جزمة، فردة بيضة والتانية سوده .. قابله مسطول تانى وقاله: ايه ياواد الجزمه الشيك دى.. قام حط رجل على رجل وقاله: وحياتك.. عندى جوز جزم تانى فى البيت زيه بالظبط.

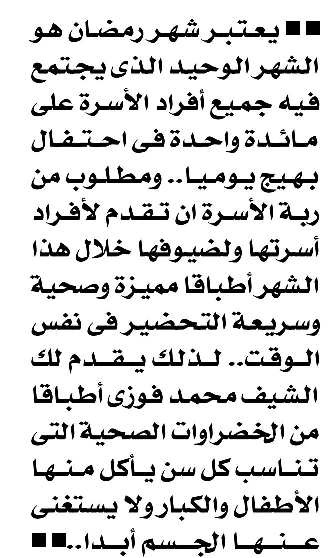
فين

● واحد مسطول ماشى فى بيتهم خبط فى مراته.. قالت له:انت اعمى؟؟ مش شايفنى؟؟ بص لها بمنتهى الهدوء، وقال:لأ.. انا شفتك طبعا.. بس مش فاكر فين؟؟.

الشجعان

● كان فى خمسة مساطيل.. سموا نفسهم الشجعان الثلاثة.

CMYK



■■ يعتبر شهر رمضان هو الشهر الوحيد الذى يجتمع فيه جميع أفراد الأسرة على مائدة واحدة فى احتفال بهيج يوميا.. ومطلوب من ربة الأسرة ان تقدم لأفراد أسرتها ولضيوفها خلال هذا الشهر أطباقا مميزة وصحية وسريعة التحضير فى نفس الوقت.. لذلك يقدم لك الشيف محمد فوزى أطباقا من الخضراوات الصحية التى تناسب كل سن يأكل منها الأطفال والكبار ولا يستغنى عنها الجسم أبدا..■■

السبت

العصير: كوكتيل

موزة ـ تفاحة ـ عصير برتقالة ـ ١٣ حبة فراولة طازجة أو مثلجة ـ حبة مانجو طازجة أو مثلجة ـ حلقتين من الأناناس المعلب ـ القليل من عصير ـ كوب حليب ـ فنجان سكر.

الطريقة: تضرب جميع المقادير فى الخلاط وبالهناء.

الشوربة: شوربة الدجاج اليونانية بالليمون

نصف كوب من عصير الليمون الطازج ـ ٨ اكواب من مرق الدجاج ـ ربع ملعقة شاى من الفلفل الأخضر المقطع ـ ١ جزر متوسط الحجم ـ جبن مبشور ـ ١ كوب من الدجاج المطهوة المقطعة ـ نصف كوب من الأرز الأبيض ـ ٤ بيضات صفار فقط ـ ١ ليمونة مقطعة إلى شرائح للتزيين.

الطريقة: ضعى قطع الدجاج مع الفلفل والليمون فى قدر على النار واتركيهم حتى الغليان. اضيفى الأرز والجزر ـ قللى من درجة الحرارة ـ ضعى غطاء على القدر واطهى لمدة ٢٥ دقيقة. اضيفى نصف كوب من مرق الدجاج على صفار البيض ولكن ببطء، واخلطيهما جيدا، ثم ضعى الخليط على ما تبقى من كمية مرق الدجاج. اضيفى خليط الدجاج على خليط المرق وضعيهما على النار، ولكن لا تتركيهما إلى درجة الغليان حتى لا يتحول صفار البيض إلى عجينة. ضعى الشوربة فى اناء التقديم. اضيفى شرائح الليمون للتزيين.

الطبق الرئيسى: طبق مكرونة سباجيتى مع الدجاج والليمون:

٢٥٠ جرام مكرونة سباجيتى. كوب ونصف دجاج مطهى ومقطع مكعبات. ثلث كوب زبد مذاب. ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون. ٢ ملعقة كبيرة بقدونس طازج مقطع أو ١ ملعقة كبيرة بقدونس مجفف. ربع ملعقة صغيرة بردقوش. ربع ملعقة صغيرة مسحوق الثوم.

الطريقة: تسلق المكرونة كالمعتاد، تقلب المكرونة مع الدجاج، الزبد، عصير الليمون، البقدونس، البردقوش ومسحوق الثوم، تتبل بالملح والفلفل الأسود حسب الرغبة. يمكن تقديها مع رش كمية وفيرة من الجبن البارميجان أو الجبن الرومى على الوجه.

الحلو: الكعكة الباردة

٢ كوب فواكه مجففة ـ كوب عصير فواكه مشكلة ـ كوب وثلاثة أرباع الكوب من عصير شوكولاتة قابلة للذوبان ـ ملعقتا زبدة ـ ملعقتا قشر برتقال مبشور ـ ربع كوب فستق مطحون للوجه ـ كعكتان اسفنجيتان مقطعتان لمكعبات.

الطريقة: انقعى الفواكه المجففة فى العصير لمدة ساعة واحدة. ذوبى الشوكولاتة فى حمام مائى، اخلطيها بالزبدة وقشر البرتقال. اخلطى منقوع الفواكه المجففة بخليط الكعك ورصى الجميع فى قالب كعك. انثرى الفستق على الوجه واتركى الكعكة فى الثلاجة لمدة ساعتين، قدميها مع الشاى أو القهوة.

السحور:

خبز توست حسب الرغبة. جبن شرائح ـ سلايز. ٣ بيضات مسلوقة.

الأحد

العصير: عصير الفواكه المثلج

علبة (٥٠٠ جم) أناناس مقطع محفوظ بمائه وغير محلى، كوب من عصير البرتقال المركز، ٣ أكواب ماء، ٣ كوب سكر، ٦ موزات، مقطعه لشقف صغيره.

الطريقة: أخلط جميع المواد وضعها فى الفريزر لعدة ساعات (يفضل ٢٤ ساعه) مع التحريك أحيانا خلال ذلك يمكن حفظها فى الفريزر لعدة أسابيع وإذا كانت مجمده فتترك نصف ساعه خارج الفريزر قبل التقديم تدق لقطع صغيره قبل التقديم يقدم هذا العصير على الإفطار عادة..

الشوربة: شوربة المكرونة المشكلة:

نصف كوب مكرونة صغيره، القليل من زيت الزيتون، بصلة صغيرة، جزرة واحدة، حبتين كوسة، بطاطا حبة كبيرة، باذنجان حبة واحدة، لفت حبة واحدة، رشة ملح، رشة فلفل اسود، ليتر ونصف من مرق الدجاج، بقدونس مفروم ناعم.

الطريقة :نقشر الخضار الذى بحاجة الى تقشير ونقطعها الى اجزاء صغيرة نضع الزيت على النار ونقلى البصلة وننقلها الى صينية بعدها نضع فى المقلاة الجزر ونقلبه بالزيت حتى يتغير لونه ونضعه فوق البصل، نعاود نفس الشئ مع جميع انواع الخضار (الكوسة - البطاطا - الباذنجان واللفت) نقليهم على النار ونضعهم فوق البصل فى الوعاء (ملاحظة نقلى كل نوع على حدة) مع اضافة القليل من الملح والبهار يضاف فوقهم مرق الدجاج ونتركهم على النار الخفيفة لمدة عشرين دقيقة او نصف ساعة بعدها نضيف فوقهم المكرونة ونطبخها لمدة ١٠ دقائق نطفئ النار ونضيف فوقهم ليمون ونزينهم بالبقدونس.

الطبق الرئيسى أرز أصفر بالدجاج والخضراوات

صدور دجاج مكعبات، أرز، مكعبات من البطاطس والجزر والكوسا، شريحة زنجبيل طازج، فصان ثوم مفرومان، بصلتان مفرومتان، حبات من الهيل والقرنفل، ملعقة صغيرة من (كركم - قرفة - بهار مخلوط)، ملح، قليل من ماء الورد

الطريقة: نسلق الدجاج ونضيف له قليلا من الملح وقليلا من الكركم أو الزعفران والهيل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانبا نسلق الأرز فى مرقة الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران فى قدر آخر نحمر البصل والثوم والزنجبيل المفروم ثم نضع الخضراوات ونقلب ثم نضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ويقلب ويترك مدة ١٥ دقيقة نضع الأرز فوق الخلطة ويترك على الحديدة الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادى) وبالهناء والعافية.

السحور

فول مدمس أو حمص مع الليمون والخل وسلاطة خضراء وخبز أسمر وزبادى وثمرة فاكهة.

الاثنين



العصير: عصير الشوكولا:

٥ ملاعق سكر، ٣ ملاعق حليب، ١ بكت دريم ويب، ٥ ملاعق آيس كريم شوكلاته، كوبان من الماء البارد

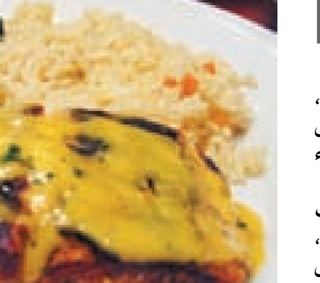
الطريقة: يوضع الماء والحليب والسكر فى الخلاط ويخلط جيدا، بعد ذلك يوضع الدريم ويب وآيس كريم الشوكلاته ومكعبات الثلج ويخلط مع الخليط الاول ثم يوضع ١٠ دقائق فى الفريزر حتى تبرد وتقدم.

الشوربة: شوربة البصل:

٣ بصلات كبيرة مفرومة، ٣ ملاعق أكل زبدة، ٢ ملعقة أكل دقيق، ٤ كأس ماء، ١ ملعقة صغيرة ملح، شرائح توست مقطع الأطراف، جبن موزريلا مبشور، ماجى

الطريقة: يحمر البصل بالزبدة ثم نضيف له الدقيق ويحمر الجميع، نضيف الماء الى الخليط ويحرك كله ثم نتبل الشوربة بالملح والفلفل ويترك حتى يستوى البصل وتنضج الشوربة عند التقديم توضع شريحة التوست فى طبق الشوربة ويصب فوقها الشوربة ويرش فوق سطحها شوية جبن وتقدم وهى ساخنة

الطبق الرئيسى: سمك بنكهة الكارى





٤ بيضات مسلوقات، ربع كيلو من شرائح السالمون، ربع كيلو من سمك القد، ٦ ملاعق زبد.

بصلة مفرومة، ملعقتان من صلصة الكارى، علبة رز، حبة كوسة مقطعة لأجزاء طولية رفيعة، حفنة بقدونس مفروم

الطريقة: ضعى السمك بنوعيه فى الحلة، ثم اغليه فى ماء مملح لمدة خمس دقائق، احتفظى بحوالى نصف لتر من السوائل التى حضرت فيها السمك، واحتفظى بالسمك فى مكان دافئ. ذوبى الزبد فى مقلاة عميقة ثم اقلى فيه البصل لمدة دقيقتين، اضيفى صلصة الكارى، وبعد دقيقة من ذلك أضيفى الرز ومرق السمك، ثم اتركى المقادير على نار هادئة لمدة ربع ساعة، أضيفى الكوسة والملح والفلفل الاسود حسب الرغبة وبعد مرور دقيقتين أضيفى السمك بعد تفتيته لأجزاء صغيرة قبل تقديم الوجبة للضيوف زينيها بالبقدونس وقطع البيض بعد تقطيعه الى مثلثات متساوية الحجم.

السحور

قطعة جبن قريش ويتم تقطيع طماطم بحجم صغير جدا ويضاف إليها كوب زبادى + نعناع اخضر ناشف - فول مدمس أو قرص طعمية + بيضة مسلوقة + نصف خبز اسمر + خضراوات + كوب لبن او حليب منزوع الدسم.



الثلاثاء

العصير: مانجو بالحليب

مانجو - حليب - ثلج

التحضير: يقشر المانجو ويؤخذ اللب ويخلط بالخلاط ثم نضيف الحليب السائل والثلج ويخلط جيدا بالخلاط

الشوربة: شوربة كرات اللحم والذرة

عدد ثمان حبات كرات اللحم - بصلة صغيرة مفرومة - فصان ثوم مفرومان - كوب ذرة مثلجة - نصف كوب شعرية - نصف كوب مكرونة حجم وسط - ملح، فلفل أسود، بهار مشكلة، كركم - دارسين (قرفة) بودرة - ملعقتين زيت ذرة.

الطريقة: نضع الزيت فى قدر ثم البصل والثوم نحمرهم حتى يصبح لونهم ذهبى مع التحريك المستمر بعد ذلك نضع كرات اللحم والذرة ثم نضيف كافة البهارات والملح والفلفل الأسود مع التقليب لمدة دقيقة ثم نضع لتر ماء ساخن ننتظر حتى يغلى الخليط ثم نضع الشعرية والمكرونة نتركها حتى تنضج ونخفف النار لمدة عشرين دقيقة.

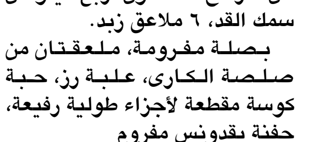
الطبق الرئيسى: طبق اللحم مع الخضروات المقلية

١ مكعب ماجى باللحم، ربع كوب ماء ساخن، ٣ ملاعق كبيرة صويا صوص، ٢ ملعقة كبيرة ماء، ٢ ملعقة كبيرة نشا ذرة، ما بين ربع ونصف ملعقة مسحوق جنزبيل، ربع ملعقة فلفل أسود. ربع ملعقة زيت خضروات ـ ٤٥٠ جرام لحم ستيك مقطع شرائح ٥سم، ٢ فص ثوم مقطعين رفيعا، ٢ ملعقة كبيرة ماء، كيس (٤٥٠ جرام) خضروات مشكلة مجمدة، نصف كوب شرائح بصل أخضر، ٤ أكواب أرز مطهى.

الطريقة: يذاب مكعب ماجى فى ربع كوب ماء فى وعاء صغير يقلب معه صوص الصويا، ملعقتين الماء، النشا، الجنزبيل والفلفل الأسود يسخن زيت الخضروات فى مقلاة كبيرة غير قابلة للالتصاق على درجة حرارة متوسطة يضاف اللحم والثوم، ويطهى مع التقليب المستمر لمدة ٣-٤ دقائق أو حتى لا يعد لون اللحم وردى يرفع من المقلاة يسخن ٢ ملعقة كبيرة من الماء فى نفس المقلاة ويضاف لها الخضروات وتطهى مع التقليب لمدة ٣-٥ دقائق أو حتى تلين يعاد اللحم للمقلاة ويقلب معه خليط الشوربة (الماجى مع باقى الخليط) والبصل الأخضر يطهى مع التقليب لمدة ٢-٣ دقائق أو حتى يغلظ قوام الصوص يقدم فوق الأرز.

السحور

٢ بيضة مسلوقة أو مقلية وقطعة جبن، ٥ حبات زيتون، ٢ ملعقة عسل أسود بالطحينة، مربى، وثمرة طماطم أو خيار أو جرجير.



الأربعاء

العصير: عصير البطيخ

١ بطيخ أحمر - ٣ ملاعق سكر - ١ كوب ثلج - ربع كوب ماء - أوراق نعناع للتزيين

الطريقة: يقطع البطيخ وينزع منه النوى ويوضع اللب الأحمر فى الخلاط الكهربائى، يضاف الماء والسكر والثلج ويخلط جيدا ثم يوضع فى أكواب التقديم ويزين بالنعناع ويقدم.

شوربة الذرة بالدجاج والكريمة على الطريقة الصينية

١ علبة حبوب الذرة المسلوقة (٤٢٥ جراما)، ٣ أكواب مرق دجاج، نصف كوب حليب سائل مركز، نصف كوب حليب، ١ كوب دجاج صدور منزوع جلده ومسلوق ومقطع مكعبات، ١ ملعقة طعام عصير ليمون، ١ ملعقة طعام نشا، ١ ملعقة صغيرة صويا صوص، بيضة، ٣ ملاعق ماء.

الطريقة: تصفى علبة الذرة من الماء، وتوضع حبوب الذرة فى القدر يقطع الدجاج المسلوق لمكعبات ويضاف للقدر، يصفى ٣ أكواب مرق دجاج ويضاف أيضا يضاف اليهم الحليب والحليب المركز والليمون ويتركوا ليسخنوا على نار حامية، ويراعى الا يصلوا للغليان، يذاب النشا فى الماء البارد ويضاف للخليط مع التحريك فى نفس الوقت بمضرب يدوى يستمر التحريك لبضع دقائق حتى يقارب الخليط على الغليان يضاف الصويا صوص تضرب البيضة وتضاف بالتدريج مع التحريك فى نفس الوقت بمضرب يدوى تترك لمدة دقيقتين على نار هادئة ثم تقدم لسلق الدجاج: يسلق صدرين من الدجاج المنزوع جلده فى ٤ أكواب ماء مضاف لها بضع أعواد من حصى اللبان (روز مارى/ اكليل الجبل) والقليل من البهارات الأربع وبصلة مقطعة شرائح وملح لمدة ساعة، أو يستخدم دجاج سبق سلقه.

سلطة الجرجير والمانجو:

(حزمة) جرجير - نصف حزمة ريحان - نصف حزمة نعناع - نصف حزمة بقدونس - خمس ورقات خس - ١ فلفل بارد - ١ جزر - نصف ليمونة - ٢ حبة مانجو - ١ خيار - ٢ ملعقة دبس الرمان - ٢ ملعقة زيت زيتون.

الطريقة: تقطع جميع أنواع الخضرة والمانجو بحجم ورقة النعناع يقطع الخيار حلقات يبشر الجزر ثم تضاف باقى المقادير وتخلط وتقدم.

السحور

٢ زبادى بدون وجه + ٢ ملعقة عسل نحل + طبق متوسط سلطة فاكهة + ١ توست أسمر + جبن قريش + مشروب دافئ باللبن.





الخميس

العصير: عصير الليمون

٢ كوب ونصف من السكر ـ ١٠ ورقات نعناع أخضر ـ ٣ أكواب من الماء البارد ـ ٢ كوب من عصير الليمون.

الطريقة: يعصر الليمون فى العصارة اليدوية ثم يوضع فى الخلاط الكهربائى، يضاف الماء والسكر وورق النعناع ويخلط المزيج، يبرد فى الثلاجة ثم يقدم.

الشوربة: شوربة العدس

كوب عدس مجروش ـ ٤ أكواب ماء ـ حبة بطاطا صغيرة ـ حبة جزر ـ ٢ حبة ثوم ـ بصلة مقطعة جوانح ـ ملح وفلفل ـ ٢ ملعقة طعام زبدة.

الطريقة: يتم تقطيع البطاطا والجزر إلى مكعبات بعد تقسيرها. ينقى العدس ويغسل جيدا. يوضع العدس فى وعاء على النار مع الماء ثم يضاف البصل والبطاطا. والثوم والجزر حتى يغلى المزيج ثم تخفف النار. عند النضوج تطفأ النار ويضرب الخليط بواسطة الخلاط الكهربائى. توضع الشوربة على النار (اذا كانت سميكة يزاد القليل من الماء) وتضاف الزبدة المذابة والملح والفلفل بعد الغليان ترفع الشوربة عن النار.

السلاطة: سلاطة اللبنة

٤ حبات جزر مبشور ـ ٥ حبات خيار مقطع مربعات صغيرة ـ علبة زبادى ـ علبة ذرة ـ علبة صغيرة جبن شيدر مبشور ـ ٢ ملعقة كبيرة مايونيز.

الطريقة: ضعى الخيار فى قاع البيركس ثم ضعى عليه الجزر ثم الذرة. اخلطى الزبادى مع المايونيز ثم ضعيه على الذرة. رشى فوقه الجبن المبشور. ضعى السلاطة فى الثلاجة وقدميها باردة.

الطبق الرئيسى: الدجاج المقرمش

١٠٠ جرام من صدور الدجاج ـ رقائق الذرة (كورن فليكس) خالية من السكر ـ بهارات دجاج ـ بيض ـ ملح ـ زيت نباتى.

الطريقة: يقطع الدجاج ويغسل جيدا وتكسر رقائق الذرة ناعما ويضاف إليها بهارات الدجاج ويخفق البيض ويضاف إليه الملح يؤخذ قطعة من الدجاج وتوضع فى البيض ثم فى رقائق الذرة بحيث تغلف من جميع الجهات وهكذا جميع القطع تقلى قطع الدجاج فى زيت ساخن حتى تحمر من الخارج وتنضج من الداخل ثم تقدم.

السحور:

التمر باللبن الحليب ـ قطعة من الجبن الأبيض أو الزبادى ـ والسلاطة الخضراء وقطعة الخبز.



الجمعه

العصير: الحليب والتمر

لتر حليب ـ ١٢ حبة تمر ـ ظرف فانيليا ـ سكر حسب الرغبة

الطريقة: نجرد التمر من البذرة ثم نضع جميع المقادير فى الخلاط ونخلطها ويشرب باردا أو ساخنا.

السلاطات : سلاطة المعكرونة بالتونة

١ عبوة مكرونة ٥٠٠ جرام ـ ٢/١ كوب مايونيز ـ ١ ملعقة شاى من مسحوق الزعتر المجفف ـ ٢ عود من الكرفس المقطع مكعبات ـ ١ علبة (١٩٥ج) من تونة البيضاء المتماسكة ـ جزر وطماطم مقطعة إلى مكعبات صغيرة.

الطريقة: تسلق المكرونة وفقا لتعليمات العبوة. تصفى من الماء وتترك حتى تبرد فى اناء كبير . تفرغ محتويات علبة التونة بعد تصفيتها من الزيت. نهرسها هرسا ناعما. نضيف البسلة والجزر الطازج وقطع الطماطم والكرفس ومن ثم نخلطها جيدا مع المايونيز حتى تتمازج. نضع المكرونة فى طبق تقديم السلاطة وتخلط مع المزيج حتى تتجانس. نزينها بقليل من الزعتر المجفف تقدم باردة مع شرائح من الليمون.

الشوربة: شوربة الدجاج بالكريم

١ صدر دجاجة مسلوقة بالماء والمطيبات ثم تفرم باليد ـ ٢ ثوم مفروم ناعم ـ ١ ملعقة كبيرة ـ طحين أبيض ـ ١ مكعب ماجى ـ ٢ كوب ماء حار ـ ٢ ملعقة كبيرة من الزبادى أو الروب ـ رشة فلفل أبيض.

الطريقة: يحمر البصل بالزيت مع الثوم ثم يضاف مكعب الماجى ويمكن استبدالها بقليل من البهارات المفضلة ثم الدجاج ونحمره قليلا فقط ونوضع الطحين عليه ويقلب وبعدها الماء الحار وتترك على نار هادئة ثم يرش عليه الفلفل الأبيض والملح وأخيرا يوضع عليه الزبادى ويقلب بحركة دائرية سريعة ويترك على نار هادئة لمدة ٣ دقائق ثم تقدم.

الطبق الرئيسى: الكبة المقلية ولازانيا..

العجينة: لحمة بتلو ـ بصلة ـ برغل ناعم ـ ملح وبهار ـ فيفلة حمراء حارة.

الحشوة: لحمة مفرومة غنم ـ بصلة مفرومة ناعمة ـ صنوبر ـ ملح وبهار.

الطريقة: يغسل البرغل ولا ينقع أى بعد الغسيل مباشرة ـ يعصر بين الكفين ويوضع فى المصفاة حتى يتم طحنه بالماكينة. يعصر جيدا من الماء يفرم بماكينة اللحمة مع اللحمة ويتبل بالبهارات ويفرم معها أيضا البصلة وتترك بالثلاجة لحين تحضير الحشوة.

تحضير الحشوة: تقلى اللحمة والبصلة والصنوبر نصف تقلية. نخرج العجينة من البراد ونبدأ بعملها مثل الدائرة ونحفرها من الوسط ونرقها وتحشى وتغلق عندما تنتهى الكمية. نحضر الزيت على النار ونقلى أقراص الكبة. ملاحظة: نسبة اللحمة فى العجينة تقريبا نصف كيلو لكل أربع كاسات برغل ناعم.

اللازانيا:

٢ كيلو من معكرونة اللازانيا الخضراء أو البيضاء ـ ٤/١ كوب من الزبدة ـ ٢ بصلة مفرومة فرما ناعما ـ ٢ فص مدقوق ثوم ـ ٤/٣ كيلو من اللحم المفروم ـ ملعقة طعام من البقدونس المفروم ـ ملعقة صغيرة من الزعتر اليابس ـ ٢/١ كيلو من الطماطم الحمراء الناضجة مقشرة ومفرومة ـ ٢ ملعقتا طعام من صلصة الطماطم المركزة المعلبة ـ ملح وفلفل ـ ٤ ملاعق طعام من خلاصة اللحم ـ ٥ أكواب من الصلصة البيضاء (بيشامل) ـ صفار بيضة واحدة ـ ٤ ملاعق طعام من الجبن المبشور (بارميجان).

الطريقة: تذوب الزبدة فى اناء ثم يضاف البصل ويشوح على النار مدة ٦ أو ٨ دقائق حتى يصبح ذهبى اللون. يضاف اللحم المفروم والثوم إلى البصل ويقلى مدة ٨ دقائق أخرى. يضاف البقدونس والزعتر، والبندورة، وصلصة البندورة والملح والفلفل وخلاصة اللحم إلى المقادير السابقة ويغطى الاناء ويترك على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة. يحمى الفرن إلى درجة ٤٠٠ ف. تحضر صلصة البشاميل ويمزج مع صفار البيضة ونصف كمية الجبن المبشور. توضع طبقة من اللازانيا فى قعر طبق خاص بالفرن ثم تغطى بطبقة من مزيج اللحم وتتبعها طبقة من مزيج صلصة البشاميل. وطبقة من الجبن المبشور ويعاد هذا الترتيب على ان ينتهى بصلصة البشاميل. يزين الطبق بالكمية المتبقية من الجبن المبشور وتخبز المعكرونة بالفرن مدة ٤٠ دقيقة أو حتى يحمر سطحها جيدا.

الحلو: تارت بالفراولة

٢٥٠ج دقيق ـ ١٠٠ج سكر ـ ١٥٠ج زبدة ـ بيضة كاملة.. ورشة ملح صغيرة ـ ٢٥٠ج فراولة مغسولة ومقطعة من منتصفة.

الطريقة: تقطع الزبدة لمكعبات صغيرة وتعجن مع الطحين والسكر والبيضة حتى تصبح عجينة متماسكة طرية بعض الشىء تلف بكيس وتوضع فى الثلاجة لمدة نصف ساعة كى ترتاح بعدها تخرج وتعجن باليد قليلا ومن ثم تمد بنفس حجم وعاء التقديم «البايركس» أكبر حجم توضع فى الوعاء ومن ثم نقوم بغرس الشوكة فى جميع أنحاء العجينة وندخلها الفرن.. حتى تستوى تماما فى تلك الأثناء نقوم بتحضير الكاسترد ونتركه ليدفأ بعض الشىء ونكون أيا قد غسلنا الفراولة وقطعناه بالمنتصف بعد خروج «عجينة السابليه» من الفرن نقوم بسكب الكاسترد عليها بأقدار متساوية تماما ومن ثم نقوم بصف الفراولة وبعدها نقوم بفرش طبقة خفيفة بواسطة الفرشاة الخاصة بالطبخ شراب الفراولة المركز ومن ثم توضع فى الثلاجة لتبرد وتقدم باردة.

السحور:

كوب لبن أو زبادى، طبق صغير فول مدمس بالزيت والليمون مع قطعة جبن.



CMYK

أمين أباظة وزير الزراعة واستصلاح الأراضى:

الكنافة والقطايف ضيوف دائمين على الإفطار والفول وجبتى الأساسية



■ أمين أباظة

شهر رمضان هو شهرة المودة والرحمة والمغفرة ويتبادل فيه الاخوة والأصدقاء والمعارف الزيارات مع بعضهم البعض للاستمتاع بهذا الشهر الكريم. ويقول أمين أباظة وزير الزراعة واستصلاح الأراضى ان هذا الشهر الكريم داخل الوزارة شهر طوارىء ويختلف عن باقى الشهور حيث ترتفع نسبة الاستهلاك داخل كل البيوت من الخضراوات والفاكهة واللحوم والدواجن مما يضع على عاتق وزارة الزراعة مسئولية مضاعفة لتوفير كل هذه الاحتياجات وبأسعار تناسب الجميع من خلال منافذ وزارة الزراعة بجميع محافظات الجمهورية. ويضيف الوزير ان ساعات العمل فى شهر رمضان لا تختلف كثيرا عن الأيام العادية فأنا اذهب يوميا إلى مكتبى وفى وقت مبكر باستثناء الزيارات التى أقوم بها داخل محافظات مصر أو فى الخارج لمتابعة مشاريع الوزارة. وعن برنامجه اليومى يقول أمين أباظة: انه يذهب مبكرا إلى الوزارة لمتابعة كل ما يخص هذا القطاع الحيوى سواء كانت طلبات من المزارعين أو مشكلات فى القطاع الزراعى وأسعى لحلها فى أسرع وقت. ويؤكد المهندس أمين أباظة قائلا: سافرت الكثير من البلاد العربية والأجنبية آخرها الولايات المتحدة الأمريكية الأسبوع الماضى

فيها بعض أيام شهر رمضان الكريم ولكن لم أجد لهذا الشهر الفضيل نفس الطقوس التى تشعر بها فى مصر حيث توجد لدينا عادات وتقاليد كثيرة روحانيات لا يمكن الاستغناء عنها تشعرك بعظمة هذا الشهر الكريم.. فبعد الاعلان عن بداية شهر رمضان تتزين الشوارع بالفوانيس وننتظر يوميا انطلاق مدفع رمضان ليعلن فرحة الصائمين بالافطار.. والمسحراتى الذى يوقظ الصائمين من نومهم لتناول السحور حتى يستطيعوا أداء عملهم بأكمل وجه.. كل هذه المظاهر والروحانيات لا تجدها إلا فى مصر. وعن أشهر الأكلات التى يفضل وزير الزراعة تناولها خلال شهر رمضان يقول أباظة ان الأكل لا يختلف كثيرا عن الأيام العادية فهى نفس الوجبات ولكن لابد ان تتواجد على سفرة الافطار القطايف والكنافة التى كثيرا ما أتناولها خلال شهر رمضان.. كما اننى أتناول على السحور الفول بأكلاته المختلفة. ويضيف الوزير اننى استغل هذا الشهر فى تبادل الزيارات مع اخوتى وأصدقائى وأبناء عائلتى إلى جانب تناول الافطار مع الكثير من قطاعات الوزارة.

■ أحمد رفعت

تفضل دائما الإفطار مع العائلة

مشيرة وزيرة برتبة «ست بيت شاطرة»

لم أتعجب عندما دخلت مكتب مشيرة خطاب وزيرة الأسرة والسكان فى لقاء غير مرتب ووجدتها منهمكة فى العمل حتى الساعات الأخيرة قبل أذان المغرب فى رمضان فهى لا تحمل على عاتقها فقط هموم كل الأسر والسكان فى مصر ولكنها بالاضافة إلى ذلك تتحمل عبء أسرتها الصغيرة خاصة ان معالى الوزيرة ليست فقط أما وربة منزل ولكنها أيضا ست بيت شاطرة.. الوزيرة مشيرة خطاب حكت لنا ذكرياتها مع الشهر الكريم وحكاياتها مع الكنافة والقطايف.. كما تحدثت عن رمضان فى الدول التى زارتها مؤكدة ان الشهر الكريم فى مصر «مفيش زيه»..

● الكبير والصغير له دوما ذكريات مع شهر الصوم.. ما ذكرياتك مع رمضان؟

- ذكرياتى مع الشهر الكريم تبدأ منذ الطفولة كأى طفل مصرى.. فهو بالنسبة لى الفانوس والحلويات والأغانى الرمضانية الجميلة التى تذاع فى الراديو والتليفزيون، وبالطبع الفوازير التى كنا ننتظرها بعد الافطار.. ومدفع رمضان الذى مازال الاعلان عن صوته بالجملة الشهيرة «مدفع الافطار اضرب» يرن فى أذنى وكأنها لحن جميل.. أما الآن وبعد ان كبرت فقد أصبح الشهر الكريم بالنسبة لى فرصة للتأمل والعبادة والاجتماع مع الأهل.. ودائما ذكرياتى معه جميلة خاصة انى أعشق لمة الأسرة طوال الشهر على مائدة الافطار.

● الوزيرة دائما مهمومة بالفقراء.. ما مظاهر ذلك فى شهر رمضان؟

- المجلس القومى للأمومة والطفولة التابع للوزارة لديه كل عام برنامج خاص فى شهر رمضان لتوزيع الشنط الرمضانية وهى عادة بدأناها منذ سنوات عديدة قبل إنشاء وزارة الأسرة والسكان.. وبعيدا عن الوزارة فأنا وزوجى لدينا قوائم خاصة من الفقراء والمحتاجين نقوم بمساعدتهم بشكل دورى طوال العام، وبالطبع يزداد هذا الاهتمام فى الشهر الكريم.. ومهما فعلنا فهو ليس كافيا.. وأنا أتمنى أن يأتى يوم لا أرى فى مصر فقيرا واحدا.

● زيارتك للعديد من الدول العربية والإسلامية وغيرها أثناء عملك كسفيرة.. ما أكثر مظاهر الاحتفال بالشهر الكريم تميزا فى الخارج؟

- لا توجد دولة فى العالم يمكن للمسلم ان يشعر فيها بحلاوة شهر رمضان مثلما يشعر به فى مصر بما فى ذلك كل الدول العربية والاسلامية.. فلم أجد مثل المظاهر الروحانية والطقوس المصرية التى يستقبل بها المصريون الشهر الكريم ويحتفلون به.. وأتذكر ان شهر رمضان مر علىّ أثناء تواجدى كسفيرة فى أكثر من دولة عربية وافريقية.. مثل النمسا وجنوب افريقيا ولم أشعر ان لديهم طقوسا خاصة ويمر الشهر هناك كأى شهر عادى بدون فوانيس أو أغان أو احتفال.. فالمصريون شعب لديه مقدرة خاصة فى التعبير عن الفرح بشكل جميل ومميز عن كل الشعوب.. وادعو الله أن يديم علينا نعمة الاستمتاع بحلاوة الشهر الكريم.

● وما أكثر شىء يضايقك فى الشهر الكريم؟

- الزحام الشديد فى الشوارع هو من أكثر ما يضايقنى فى رمضان وأيضا طوال العام وعلى الأخص فى أوقات الخروج من العمل وقبل موعد الافطار.. فالكل يريد العودة إلى المنزل فى نفس الوقت، وهو ما يجعل كل الترتيبات «تتلخبط».. ويزعجنى أيضا زحام المسلسلات الغريب الذى يجعل الناس تجلس أمام التليفزيون لساعات طويلة خاصة ان بعضها يعكس قيما سلبية نود التخلص منها كالتدخين والادمان الذى يظهر خلال أحداث المسلسلات وكأنه أمر عادى.. وللأسف فإن الأطفال يتأثرون بها جدا.

كنافة وقطايف

● هل الوزيرة ست بيت شاطرة.. أم ان العمل يشغلها عن دخول المطبخ؟

- ابتسمت وقالت: بالطبع أنا ست بيت شاطرة جدا.. وأجيد إعداد أكلات متنوعة من كل دول العالم.. وأكثر الأكلات التى أحبها هى الأكلات المغربية.. كما انى بارعة فى الحلويات الشرقية وخاصة الكنافة والقطايف.. وعلى فكرة فقد قمت بإعدادها لأسرتى منذ يومين.

● من هو أهم ضيف على مائدة الوزيرة مشيرة خطاب؟

- لو اعتبرنا ابنتى ضيفا.. فهى بالطبع أهم ضيفة احرص على استقبالها هى وزوجها وأولادها على مائدة الافطار.. وأشعر بسعادة كبيرة جدا فى هذا الاجتماع العائلى الجميل خاصة بعد أن استقلت بحياتها وكونت أسرتها الصغيرة.. كما انى أحرص على استقبال اخوتى كأى أسرة مصرية عادية.

● أحيانا قد تضطرين بحكم عملك للافطار فى الوزارة.. كيف تتصرفين فى هذه المواقف؟

- بصراحة مهما تأخرت فى العمل لساعات طويلة.. فإننى احرص على أن أتناول الافطار مع أسرتى فى المنزل مهما زادت ساعات العمل.. فالافطار مع زوجى وابنى بالنسبة لى شىء مقدس جدا.. ولا أحب أن أتناول الافطار خارج المنزل إلا لو اضطررت لذلك فى «العزومات» مثلا.

● ولو تأخرت عن إعداد الطعام.. هل تلجأين للوجبات الجاهزة مثلا؟

- لا أحب أكل المطاعم أبدا فأنا أعشق الأكل البيتى.. ودائما ما أنصح أبنائى ألا يأكلوا من الخارج.. فأنا ضد «الدليفرى» والوجبات الجاهزة بصفة عامة.

بوابة الوزارة

● هل اختلف الشهر الكريم بعد الوزارة عن قبلها.. خاصة بعد أن أصبحت المسئولية أكبر؟

- زحمة العمل واحدة منذ ان كنت أمينة للمجلس القومى للأمومة وحتى الآن.. فالمجلس كانت مسئولياته كبيرة أيضا وكنت أتابع العمل فيه لساعات طويلة.. ومنذ أن توليت الوزارة لم أعد استطيع التحكم فى أوقات فراغى أو مواعيدى.. حتى انى فى بعض الأحيان اضطر للجلوس فى مكتبى بالوزارة لساعات طويلة حتى بعد ان ينصرف كل العاملين وأحيانا اضطر لاغلاق المكتب وبوابة الوزارة بنفسى.

■ أميرة رضا



■ مشيرة خطاب وزيرة الاسرة والسكان



أفكار شاردة



الشهر السرى

عصام كامل

لا أعرف لماذا يسير رمضان «عكس عكاس» أى انه يمضى بنا أو نمضى به إلى حيث التناقض مع فلسفته ووجوده وفرض الصيام فيه.. الاستهلاك الغذائى يتضاعف رغم اننا نوفر وجبة ونعيش حالة من التقشف أو الاحساس بالغير.. ترتفع أسعار اللحوم والخضروات والفواكه وتختفى الزبادى من شدة الإقبال.

كل شئ يقول اننا نعيش شهر رمضان على نحو يغاير ما كان مقصودا منه.. المحاكم تعمل بربع طاقتها.. البنوك تبدأ فى العاشرة وتنتهى فى الواحدة وأذان المغرب فى السادسة والنصف.. فى الأحوال المدنية وجميع المصالح الحكومية كل شئ يسير وفق شعار «كل سنة وانت طيب».. ليس هذا فحسب.. الحالة العصبية ترتفع حدتها.. جرائم القتل فى رمضان تحدث على أهون سبب.. مواطن قتل صديقه بسبب ٥٧ جنيها وآخر ذبح جاره خلافا على مائة جنيه وزوجة تضع اسلاك الكهرباء على زوجها حتى يفارق الحياة قبيل الإفطار.

والنتيجة اننا لا نعمل طوال شهر رمضان ولا نعبد الله حق عبادته فالعمل عبادة ولا نصون حقوق الجار حيث يعتدى بعضنا على بعض دون أسباب والزوجة تقتل زوجها والصديق يفتح بطن صديقه بحثا عن ٧٥ جنيها.. كل ذلك فى شهر يفترض أن نكون فيه على عكس ما نحن عليه.

والحل فى تصورى ان نغير من مفهوم الصيام ونطلب من كل صائم ان يصوم عن الخطأ ولا يصوم عن الطعام.. يأكل ويشرب كما يشاء ولكن عليه أن يحضر لعمله من الثامنة صباحا حتى الرابعة وعليه ألا يبحث عن فلوس فى بطن صديقه وعلى البنوك أن تتعامل مع الشهر الفضيل على انه فضيل فى العمل فيفتحوا البنوك من التاسعة وحتى الرابعة وعلى بقية المصالح الحكومية ان تفتح فى مواعيدها العادية مقابل ان نسمح لها بتناول الطعام والشراب.

والحل الآخر ان نغير اسم الشهر الفضيل أو أن نجعل قدومه سرا لنحمى الناس من محرمات أكبر من الإفطار بدون مبرر أو سبب فالبلطجة أكثر حرمة من الافطار والقتل أشد خطرا وتعطيل مصالح العباد ذنب أكبر من ذنوب الإفطار العمدية ومن هنا فإن ميزة إخفاء قدوم الشهر الكريم عن العامة من شأنه ان تعمل المحاكم والبلديات والشركات والبنوك وفق جداولها العادية قبل قدوم رمضان وبالتالى فإن المسلمين سيتقدمون أما التعامل مع شهر رمضان باعتباره شهر البلطجة وكل سنة وانت طيب يجعل منه شهرا ضد الإسلام والمسلمين.

■ اللواء نبيل العزبى محافظ اسيوط يحرص دائماً على حضور حفل الافطار بدير المحرق



اللواء العزبى محافظ أسيوط:

عزومتى الوحيدة فى دير المحرق

اللواء نبيل العزبى محافظ اسيوط شهر رمضان بالنسبة له شهر عمل وعبادة حيث يقول انه لا يتسنى لى تبادل الزيارات او الترويح عن نفسى بالفسح او حتى التواجد مع عائلتى وابنائى وهم ولد وبنتان بحكم طبيعة عملى فضباط الشرطة سواء كان ملازم اول اوحتى مساعد اول لوزير الداخلية لا يعرف اين سيقضى الشهر الفضيل بسبب المأموريات المختلفه لذا فقد اعتدت طوال حياتى ان يكون شهر رمضان الفضيل شهر عمل وعبادة فقط لاغير وعندما سألته عن اختلاف الوضع بعدما صار محافظا لاسيوط قال لا يوجد اى اختلاف فأهلى وابنائى متواجدون فى القاهرة وانا كمحافظ لابد ان اكون متواجدا فى اسيوط طوال الشهر الفضيل الى جانب وجودى خلال فترات العيد لمتابعة سير العمل فى عدد من الجهات وعلى رأسها التموين الى جانب توجيهاتى لرؤساء المراكز بتحديد مواقع لإقامة معارض لبيع السلع بأسعار مخفضة سواء السلع الغذائية والملابس الجاهزة ، ومتابعتها من التموين والصحة لتخفيف الأعباء عن الفقراء ومحدودى الدخل خلال الشهر الفضيل

وعندما سألته مع من تفطر قال افطر بمفردى فى الاستراحة ويستطرد اللواء نبيل العزبى محافظ أسيوط قائلا قررت الاعتذار عن عدم تلبية أى دعوة لحضور الافطار خلال شهر رمضان المبارك لأنها بمثابة موائد للفشخرة وطالبت الجهات التى تنظم هذه الدعوات بأن تخصص ما ينفق على هذه الموائد لصندوق خصصته المحافظة للفقراء.

مشيرا الى انه فى اجتماعه بأعضاء المجلس التنفيذى للمحافظة اعلن عن تبرع المحافظة بمبلغ نصف مليون جنيه لهذا الصندوق موجها الدعوة لكل الجهات والمصالح والقادرين على التبرع للصندوق حتى يمكن تلبية احتياجات الفقراء والمحتاجين فى هذا الشهر.

وقال اللواء نبيل العزبى انه اولى لكل مسئول فى مكان ان يستغل وجوده فى تحقيق مكاسب تعود بالنفع على المجتمع خلال الشهر الفضيل وهذا ما اسعى اليه حيث إننا احرص على تلبية حضور افطار الوحدة الوطنية بدير المحرق لان ذلك يرسخ مبدأ الوحدة الوطنية واسعى الى تدعيم اى نشاط خيرى حيث قمت منذ ايام بافتتح معرض خيرى اقامته جمعية رسالة فرع اسيوط بحديقة الازهر بغرب اسيوط يضم اكثر من ٥ الاف شنطة بها قطع ملابس واحذية توزع مجانا على الفقراء والمحتاجين .

■ أحمد حمدى

نانسى عجرم فى سوهو سكوير أفضل مكان ترفيهى فى العالم



■ نانسى عجرم

احيت الحفل الفنانة والمطربة اللبنانية نانسى عجرم فى اجمل حفلات الصيف والتى استطاعت بفضل موهبتها وصوتها الجميل ان تحوز على اعجاب وتصفيق اكثر من ٤ آلاف شخص من مختلف الجنسيات العربية والاجنبية والذين تفاعلوا معها فى جميع الفقرات الغنائية التى قدمتها وقد اعربت الفنانة نانسى عجرم على مدى حبها لسوهو سكوير واعجابها الشديد به وهذه المرة الرابعة التى تحيى فيها بسوهو سكوير.

فى تقرير لمجلس الوزراء:

نصف مليار جنيه تكلفة موائد الرحمن

موائد الرحمن.. واحدة من أبرز مظاهر التكافل الاجتماعى فى مصر، وعلى عكس الاعتقاد الشائع، فليس الأغنياء وحدهم الذين يتكفلون بإقامتها، بل الكثير من الطبقة الوسطى يقيمون هذه الموائد، بجانب بعض الأحزاب والجمعيات الأهلية ورجال الأعمال والمشاهير.. ويكشف تقرير حديث لمركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار التابع لمجلس الوزراء أن ٤٠٪ من الذين يقيمون موائد الرحمن مستوى تعليمهم بين الإعدادى أو الثانوى، وأن ٣٤٪ مستوى تعليمهم جامعى فأعلى، وأن الفئة الأولى تنظم هذه الموائد إيماناً منها بعدم قدرة الكثيرين من أبناء المجتمع على التعايش مع الظروف الاقتصادية الصعبة فى شهر رمضان، بالإضافة إلى أنها نوع من التراحم والتكافل الاجتماعى، أما الفئات الأخرى فتقيم هذه الموائد كنوع من الوجاهة والدعاية لأغراضهم الشخصية.

وتناول التقرير بعض الأرقام التى وصل إليها حال الموائد فى شهر رمضان حيث يتكلف عدد ١٣٥٥٥ ألف مائدة ٥١٦ مليون جنيه على مستوى المدن المصرية، وما يقرب من ١٢٦٩ جنيهاً متوسط التكلفة اليومية لمائدة الرحمن، وتبلغ متوسط تكلفة الفرد ٩ جنيهات يومياً.

ويصل عدد المترددين على موائد الرحمن يومياً طوال شهر رمضان إلى ٢٩,١٨ مليون فرد، وأن ٦٤٪ من هؤلاء يعملون، النسبة الأقل منهم يعملون بالحكومة والآخرين يعملون بالقطاع الخاص. أما عن منظمى هذه الموائد فالنسبة الكبيرة للأفراد والتى وصلت إلى ٨٧٪، أما ١٣٪ تنظمها جمعيات خيرية وشرعية، وأشار التقرير إلى أن ٣٧٪ من منظمى هذه الموائد يتراوح أعمارهم من ٤٠ إلى ٥٠ سنة، أما رواد الموائد يتراوح أعمارهم من ٣٠ إلى ٥٠ سنة ونسبة ٥٪ روادها من الشباب أقل من ٢٠ سنة. ومن جهة أخرى كشف التقرير أن ٥٧٪ من رواد موائد الرحمن فى شهر رمضان متزوجون، و٦٥٪ منهم أشاروا إلى أن باقى أفراد الأسرة يفطرون فى البيت، وهم لا يقومون باختيار المائدة بل يفطرون فى أى مائدة تقابلهم. وتشير نسبة ٧٤٪ من المترددين على الموائد أنها ليست المرة الأولى لهم فى الإفطار على المائدة بل تكررت السنوات الماضية، وتعد الحالة الاقتصادية من أسباب اعتياد الرواد على الإفطار على موائد الرحمن وفقاً لنسبة ٦٠٪ منهم أما ٤٤٪ أكدوا أن ظروف العمل هى السبب فى تواجدهم على هذه الموائد.

وأكد ٥٧٪ من المترددين على موائد الرحمن أن الظروف الاقتصادية لهم ولأسرهم ساءت مقارنة بشهر رمضان فى الأعوام الماضية و٣٧٪ من المترددين يشيروا إلى أن سوء الظروف الاقتصادية تجعلهم يتجهون لهذه الموائد، و٦٪ فقط أشاروا إلى تحسن الحالة الاقتصادية!! وكشف التقرير الصادر عن مجلس الوزراء أن ٨٥٪ من منظمى موائد الرحمن لم يحصلوا على تصريح للمائدة من الجهات المختصة، ومن ناحية أخرى تتنوع الوجبات الغذائية المقدمة من لحوم ودواجن وأرز أو مكرونة وخضار بجانب العصائر المقدمة مثل العرقسوس والتمر الهندى.

■ هند فتحى



■ موائد الرحمن تجمع الناس فى رمضان فى جو من الفرحة

أن تتجه بقلبك قبل جسدك إلى بيت الله الحرام.. أن تعيش لحظة ميلاد أخرى! لحظة ميلاد حقيقية تحدث وأنت مفتوح العينين، متيقظ الحواس. أن تغتسل وتتطهر وتحرم.. استعدادا للطواف حول الكعبة الشريفة. إنها لحظات تساوى عمرك بأكمله.. عمرك الفائت وعمرك اللاحق. لحظات تعيش خلالها إنسانيتك ولا شىء سواها. لحظات تولد فيها من جديد بقلب خال من الشوائب. قلب لا ينبض إلا بذكر الله.. ولسان لا ينطق إلا بالدعاء والرجاء والتوسل إلى سيد الخلق أن يغفر لك ما تقدم من ذنبك وما تأخر.

بيت الله الحرام الذى تطوف حوله الملائكة

رؤية أدبية تكتبها:

نوال مصطفى



لحظة فريدة.. تلتقى فيها عيناك لأول مرة بالكعبة الشريفة. ترى الكون حولك مضيئاً بأنوار خلابة تخطف قلبك وتأسره فى نعيم لم تعرف مثله من قبل. تشعر فى تلك اللحظات أنك أغنى أغنياء الأرض، أقصى لحظات الرضا والسكينة والأمان. لا شىء يهزك إلا خفقات قلبك التى تردد اسم الله، ولفظ الجلالة. لا شىء يخيفك فأنت الآن تعيش فى رحابه، فى بيته الذى يسع الناس جميعاً، ولا هاجس يراودك بعدما مَنّ الله عليك بنعمته وغفرانه بزيارة بيته.

لحظات تساوى عمراً بأكمله.. حياة كاملة تعبرك أو تعبرها وأنت تسبح فى ملكوته سبحانه، وتتوه فى فضاء عظمته. لحظات لا يستطيع أعظم الأدباء أن يصف عمق إحساسها مهما أوتى من قدرة على التعبير والتجسيد، فالإحساس يخترق القلب والروح والجسد، ويشحن المرء بطاقة جبارة من الإيمان والأمان.

●●●

هذه المشاعر الفريدة ليست كمثلها مشاعر.. هذه المشاعر عشتها عندما التقت عيناى بمشهد الكعبة المذهل فى بيت الله الحرام. كتبها الله لى - قبل عامين - حجيت إلى بيت الله الحرام عام ٢٠٠٨ ميلادية، ١٤٢٩ هجرية. أهدانى الله أعظم عطاياه عندما منحنى تلك الفرصة الذهبية.. لحظة ميلاد حقيقية لامرأة فى كامل وعيها تفتح قلبها للدنيا مثل وليد يخرج من قمقم الحياة المادية إلى الفضاء المقدس.. المرصع بلآلئ الإيمان فى البيت العظيم.. أعظم البيوت جميعاً.. بيت الله الحرام.

●●●

وبدأت الطواف.. سبعة أشواط حول الكعبة. الأرض مكسوة بالرخام، ويبدأ الطواف من الحجر الأسود، لم أستطع أن ألمسه، أشرت إليه، كانت الكعبة - كما يجب أن يحدث - على يسارى.

الحجر الأسود: موقعه بالركن الجنوبى الشرقى من الكعبة، وأهمية الحجر الأسود أن الطواف يبدأ من عنده فلا يحدث تقابل أو اضطراب بين ملايين الحجيج.

الملتزم: إنه المكان الذى يقع بين الحجر الأسود وباب الكعبة ويسمى بالملتزم، وذلك لأن الحاج يلتزم بالدعاء عنده، وكان الرسول صلى الله عليه وسلم يدعو عنده.

بعد الطواف سبعة أشواط، والدعاء إلى الله بالغفران والستر والصحة، توجهت إلى مقام إبراهيم، وهو المكان الذى قام عليه سيدنا إبراهيم، وبنى الكعبة وصلى فيه، وقد ورد فى القرآن الكريم «واتخذوا من مقام إبراهيم مصلى». ويقع مقام إبراهيم إلى جهة الشرق من الكعبة، وأحاطه الخليفة المهدى العباسى بحليات ذهبية.

●●●

تتلألأ الكعبة الشريفة بكسوتها المميزة.. وحكايات كسوة الكعبة تستحق أن تروى.. أول هذه الحكايات وأهمها هى أن مصر كانت تقوم بعمل كسوة الكعبة المشرفة سنوياً، وتخرج فى موكب مهيب يعرف بـ«المحمل»، ويخرج مع المحمل البعثة الرسمية التى تتولى إزالة الكسوة القديمة، ووضع الكسوة الجديدة.

ولهذا أنشأت مصر داراً لكسوة الكعبة المشرفة فى حى «الخرنفش» بالقاهرة، وكانت تقوم بعمل كسوة للحجرة النبوية بالمدينة المنورة، وستارة لباب الكعبة، وكسوة لمقام إبراهيم عليه السلام، وكيس لمفتاح باب الكعبة.

وحى «الخرنفش» بالقاهرة يقع عند التقاء شارع بين السورين وميدان باب الشعرية، ومازالت هذه الدار قائمة حتى الآن، وتحتفظ بآخر كسوة صنعت للكعبة الشريفة داخلها.

●●●

ولعل ما كتبه المؤرخ المصرى القدير «عبدالرحمن الرافعى» يجسد مكانة الكسوة فى قلوب المصريين حيث كتب عنها:

إن دار الكسوة كانت تضم سبعين ماكينة، وثلاثمائة نول بالإضافة إلى آلات عديدة لصناعة الحرير والقطن والأقمشة، ومنها «المخيش» وهو نوع من الخيوط السلكية الرقيقة التى يتم نسجها من الفضة الخالصة والذهب، وكان صناع الكسوة وعمال الزركشة يتبعون تقاليد خاصة فى صناعتها، فنراهم جميعاً على وضوء. وقبل بداية العمل يقومون بترديد جماعى لسورة الفاتحة يرتج لها المكان حتى يعم أرجاء الحى، وبعد ذلك يطلقون البخور.

وإذا تواصل العمل، وشعر العاملون بالإجهاد. وسال العرق من أيديهم، يقومون بغسلها فى أطباق بها ماء ورد.

وفى العصور الأخيرة لقيت هذه الدار الكثير من التقدير والكثير من شهادات التفوق التى تشهد لعمالها بالإتقان والإبداع، وقد جاءها هذا التقدير من دول أجنبية كفرنسا وبلجيكا.

●●●

واستمر العمل فى دار «الخرنفش» حتى عام ١٩٦٢ ميلادية، إذ توقفت مصر عن إرسال «كسوة الكعبة» وتولت المملكة العربية السعودية شرف صناعتها بعد أن انتهت من إقامة دار خاصة لصناعة الكسوة بمنطقة «أم الجود» بمكة المكرمة تشتمل على أحدث الوسائل والأدوات التى تستخدم فى النسيج والصباغة، وفى دار «أم الجود» قسم خاص بالزركشة اليدوية حيث تصبغ الأقمشة الخارجية للكسوة باللون الأسود، أما الأقمشة الداخلية فتصبغ باللون الأخضر، كما تصبغ الخيوط القطنية المستخدمة كحشو باللون الأصفر الذهبى.

وعلى الرغم من استخدام أسلوب الميكنة إلا أن الإنتاج اليدوى مازال يحظى بالإتقان والجمال الباهر حيث يتفوق فى الرقة والإتقان واللمسات الفنية المرهفة، والخطوط الإسلامية الرائعة.

هكذا كانت الرحلة.. أعظم رحلاتى.. وأهم زياراتى.. زيارة بيت الله الحرام.. والطواف حول الكعبة الشريفة.

والصلاة عند مقام إبراهيم.. وشرب ماء زمزم. والسعى بين الصفا والمروة.. إنها ميلادى الجديد.. الحقيقى.. ولكن بعيون مفتوحة..!.

طه الفشنى
ناظر مدرسة الإنشاد

لم تعرف الأمة الإسلامية مقرئاً بحلاوة صوته ولم يقف على منبر مسجد الحسين مؤذناً مثله بالطبع هو الشيخ المقرئ طه الفشنى من أشهر قراء سورة الكهف ورائد مدرسة الإنشاد الدينى وأستاذ له مدرسة خاصة فى علوم التجويد حيث كان أول من أدخل علم النغم فى التجويد.

ولد الشيخ طه الفشنى بمدينة الفشن ببنى سويف عام ١٩٠٠م لأسرة متدينة والتحق بكتاب القرية حيث حفظ القرآن الكريم وتميز بين أقرانه بالصوت الجميل بمدرسة المعلمين بالمنيا وحصل منها على دبلوم المعلمين.

انتقل الشيخ طه الفشنى إلى القاهرة قاصداً الالتحاق بمدرسة دار العلوم العليا ولكن الأحداث السياسية التى كانت تمر بها مصر واندلاع ثورة ١٩١٩ حالتا دون التحاقه بدار العلوم فتوجه إلى الأزهر الشريف.

مقرئ الإذاعة والتليفزيون

بدأ الشيخ طه الفشنى حياته العملية مطرباً وكان فى وسعه أن يستمر فى الغناء لولا النزعة والتربية الدينية التى اكتسبها من دراسته فى الأزهر وكان لسكنه فى حى الحسين أثر كبير فى تردده على حلقات الإنشاد الدينى، إلى أن نبغ وأصبح المؤذن الأول لمسجد الإمام الحسين كما كان يرتل القرآن الكريم فى مسجد السيدة سكينة، واشتهر بقراءته لسورة الكهف يوم الجمعة وكذا إجادته تلاوة وتجويد قصار السور.

وفى عام ١٩٣٧م كان الشيخ طه الفشنى يحيى إحدى الليالى الرمضانية بالإمام الحسين واستمع إليه بالصدفة سعيد لطفى مدير الإذاعة المصرية فى ذلك الوقت فعرض عليه أن يلتحق بالعمل فى الإذاعة واجتاز الاختبارات وأصبح مقرئاً للإذاعة ومنشداً لأكثر من ثلاثين عاماً.

واستطاع الشيخ طه الفشنى أن يحفر اسمه بين أعلام فن التواشيح الذى ضم الكثيرين وكان أبرزهم الشيخ على محمود طه وطه الفشنى ومحمود صبح والشيخ زكريا أحمد والشيخ اسماعيل سكر والشيخ نصر الدين طوبار والشيخ سيد النقشبندى وكان الشيخ طه الفشنى يرتل القرآن الكريم بقصرى عابدين ورأس التين بصحبة الصوت المعجزة الشيخ مصطفى اسماعيل لمدة تسع سنوات كاملة وعندما بدأ التليفزيون إرساله فى مصر.

مشهد الرحيل

كان الفشنى من أوائل قراء القرآن الكريم وعلى مدى عمره الذى يجاوز السبعين بعام واحد كان الشيخ طه الفشنى خير سفير لمصر فى البلدان الإسلامية التى زارها لإحياء الليالى بها ومنحه رؤساء هذه الدول أوسمة وشهادات تقدير كثيرة.. كما تولى منصب رئيس رابطة قراء القرآن الكريم بعد وفاة الشيخ عبدالفتاح الشعشاعى.

وفى العاشر من ديسمبر عام ١٩٧١م رحل الشيخ طه الفشنى تاركاً خلفه كنوزاً من التسجيلات القرآنية والتراتيل والإنشاد الدينى فى الإذاعة والتليفزيون وقد كرمته الدولة عام ١٩٨١م فمنحت اسمه وسام الجمهورية فى مجال تكريم حملة القرآن الكريم.

■ الشيخ طه الفشنى

■ مصطفى حمدى

آل البيت فى مصر المحروسة

حكاية نقل الرأس الشريف للإمام الحسين
«سيد شباب أهل الجنة» إلى احضان القاهرة

عشق من نوع خاص يجمع بين المصريين وآل البيت الكرام والذين يعتبرون زيارة أضرحتهم واجب مقدس: من أهم المظاهر الرمضانية للمصريين زيارة أضرحة ومساجد آل البيت وخاصة سيدنا الحسين.

● إذا قيل على مسمع من الناس سيدنا أو مولانا.

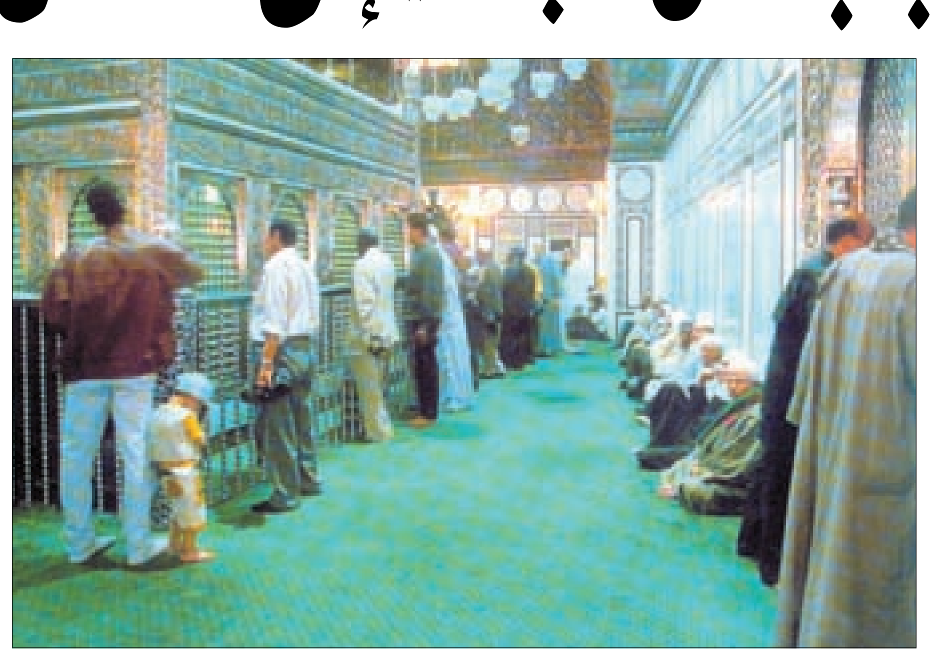
●● فهذا يعنى الحسين

● واذا قيل الحسين.. فهذا يعنى الكثير. يعنى الاستشهاد من أجل الحق.. وإقرار العدل. وعندنا فى مصر. اذا قيل الحسين فهذا يعنى مكانا بالقاهرة الفاطمية والتى عرفت واشتهرت بأنها تحتضن مراقد آل بيت رسول الله عليه الصلاة والسلام.

الحسين.. والسيدة زينب والسيدة نفيسة والسيدة عائشة.. وسيدى زين العابدين. بمرور الزمن اصبح الحسين هو المركز الروحى لمصر كلها. وليس القاهرة فقط.

كيف وصل سيدنا الحسين الى القاهرة؟ فى السطور التالية نجيب على هذا التساؤل الذى شغل أذهان العديد من المؤرخين لعقود طويلة.

تقول د. سعاد ماهر فى كتابها الموسوعى مساجد مصر وأوليائها الصالحين.. بعد تحقيقها ومناقشتها لجميع الآراء التى وردت عبر التاريخ حول موضع الرأس الشريف وتنتهى الى رأى قاطع:



■ المصريون يحرصون دائما على زيارة مقام سيد شباب الجنة

مما تقدم نستطيع ان نقول بوجود رأس بمشهد عسقلان ومن المرجح ان يكون هو رأس الحسين رضوان الله عليه.. ونستطيع ان نؤكد فى ثقة واطمئنان بأن هذا الرأس قد نقل الى مشهد الحسين الحالى بالقاهرة.

الحسين.. بالقاهرة

إذن نقل الرأس الشريف الى مصر يوم ٣١ اغسطس عام ١١٥٣ ميلادية.. الموافق ٥٤٨ هجرية. دفن أولا فى قصر الزمرد الفاطمي.. ثم انشئت له قبة خاصة وهى المشهد الحالى عام ٥٤٩هـ.

وقد وصفه لنا الرحاله العربى بن جبير الذى زار مصر فى العصر الايوبي عام ٥٧٨ هـ سنة ١١٨٤م وصفا شاملا ودقيقا بقوله:

فمن ذلك المشهد العظيم الشأن الموجود بمدينة القاهرة حيث تستقر رأس الحسين بن على بن أبى طالب رضى الله عنهما وهو تابوت من فضة مدفون تحت وقد بنى عليه بنيان يعجز الوصف عنه ولا يحيط الادراك به محفوظ بأعمدة.. بها شمع ابيض وقد وضع اكثره فى اوانى من الفضة الخالصة ومنها مذهبة.

وقد احترق المشهد الحسينى فى عهد الصالح نجم الدين أيوب عام ٦٤٠هـ.. وقام بترميمه بعد هذا الحريق القاضى عبدالرحيم البيسانى ووسعه والحق به ساقية وميضأة وأوقف عليه راضى. كماتم توسيع المسجد فى زمن الظاهر بيبرس.

وفى الزمن العثماني قد تمت به عدة اصلاحات اهمها تلك التى قام بها الامير عبدالرحمن كتخدا فى سنة ١١٧٥هـ.. حيث اعاد بناء المسجد وعمل به صهريجا وحنفية بفسحة واضاف اليه ايوانين كما رتب للقائمين عليه مرتبات كبيرة.

كذلك جدد المسجد مرة أخرى فى زمن الخديو اسماعيل واسندت أعمال التجديد الى على باشا مبارك الذى قام بوضع تصميم المسجد الذى نراه الان.

تم حدثت توسعة للمسجد ايام الرئيس جمال عبدالناصر الذى كان قد اعتاد صلاة العيدين الفطر والاضحى فى مسجد الحسين.. وقد بدأت هذه التوسعة عام ١٩٥٩ واستمرت ٤ سنوات حيث افتتح عام ١٩٦٣.

ويمكن القول بأن مساحة المسجد قد تضاعفت بهذه التوسعة اذا كانت مساحته ١٥٠٠م٢ فأصبحت ٣٣٤٠ مترا مربعا أى أضيف الى مساحته الاصلية ١٨٤٠م.

وقد تمت مراعاة ان تكون التجديدات مشابهة تماما للقديم ومن يرى المسجد الان لا يمكنه التفرقه بين الجزءين الاصلى والاضافة.. وقد اضيفت اليه عدة منشآت منها مبنى لادارة المسجد من طابقين ومبنى المكتبة. وفى عام ١٩٦٥ أهدت طائفة البهرة بالهند مقصورة من الفضة الخالصة تلك التى يراها الزوار الآن.

■ أحمد عطية صالح

محافظات مصر تبوح بأسرارها



■■ شهر رمضان ولياليه فى مصر.. حدوتة مصرية خالصة.. تتميز فيه كل محافظة بطابعها الخاص بعادات وتقاليد متوارثة بعضها مازال يضفى نفحات ونسمات من عطر الماضى ولياليه الجميلة.. حتى إستقبال شهر رمضان فى بعض المحافظات له طقوس معينة.. وطعام الافطار والسحور يتنوع ويختلف من محافظة لأخرى.

ملحق رمضان جانا ينقل لكم صورة حية لشهر رمضان فى بعض محافظات مصر وليالى رمضان فى تلك المحافظات بما تحمله من شكل مختلف وطابع مميز؟■■

يقدمها: محمد امبابى

٢١ طلقة تحية لشهر الصوم



اسوان - محمد وحيش

من فوق مسجد صلاح الدين اكبر مساجد اسوان الاثرية تبدأ الاحتفالات بشهر رمضان بعد ثبوت ومشاهدة الهلال وبعد التحقق من الرؤية تطلق المدافع ٢١ طلقة ابتهاجا بظهور الهلال وبدء شهر رمضان الكريم.

ويعلن عن بدء هذا الشهر العظيم وعقب ذلك يسارع المواطنون باقامة الزينات واضاءة المنازل والمحلات التجارية. وتقام شوادر محلات الحلوى والقطايف والكنافة.. كما تقام السرادقات الدينية التى يسهر بها كبار رجال الدين والعلماء والفقهاء الذين تستضيفهم المحافظة من القاهرة والأزهر الشريف طوال شهر رمضان الكريم.. وتحرص المحافظة على اقامة الندوات الدينية فى كل مدن ومراكز وقرى المحافظة إحياء لهذا الشهر العظيم. ان شهر رمضان الكريم له طعم خاص فى محافظة اسوان.. بلد السبع والسبعين وليا من أولياء الله والتى يوجد بها مقام للسيد البدوى والسيدة نفيسة.. والسيدة زينب بالاضافة الى مقام سيدى ابراهيم الدسوقى والحاج حسن الإصولى والذى تقام له الاحتفالات السنوية بانتظام ويحييها كبار المقرئين.



شنطة الخير.. اختراع مصرى

شنطة رمضان.. اختراع مصرى أصيل ارتبط بالشهر الكريم.. ففى كل عام تطير شنط الخير فى ارجاء المعمورة حاملة فى ثناياها الحسنات لأصحابها والرضا لمحتاجيها فى مشهد يشبه مشاريع التكافل الاجتماعية.. ما هى قصة شنط رمضان؟ وما هو ثمنها واشهر الأماكن التى تبيعها؟ الاجابة تعرفها فى السطور القادمة.. قصة شنطة رمضان تبدأ من محلات السوبر ماركت الكبرى التى كانت صاحبة تلك الفكرة حيث تحتوى الشنطة على سكر وزيت وارز ومكرونة وياميش وهنا يقول حسام الحوبيشى مدير احد محلات السوبر ماركت الكبرى: الاقبال الكبير على شنطة رمضان يجعلنا نستعد للشهر الكريم مبكرا حيث نقوم بتعبئة المئات بل الآلاف منها حيث يتراوح ثمن الشنطة الواحدة ما بين ٣٣ و٣٨ جنيها وتضم محتوياتها اساسيات الاطعمة السكر والزيت والارز وايضا الياميش وأغلب الزبائن من الجمعيات الخيرية ورجال الاعمال وكذلك المواطنين العاديين ولكن الكميات المطلوبة تختلف من شخص لآخر. فالجمعيات تطلب اعدادا ضخمة تصل لآلاف الشنط أما المواطنون فيقتصر طلبهم على ما يتبرعون به. عدد الشنط التى تباع يصل للآلاف فهناك أشخاص يشترون ألف شنطة لتوزيعها وآخرون يتشاركون معا فى شراء عدد كبير وتوزيعه فى المحافظات.. يشير حسام خيرى - بائع - إلى أن الخير سيستمر فى مصر إلى قيام الساعة نظراً لهذا التسابق الرهيب بين المصريين على عمل الخير خاصة فى شهر رمضان لقيامهم بشراء شنط الخير وتقديمها كمساعدات للفقراء حيث إننا قمنا ببيع حوالى ١٥ ألف شنطة حتى الآن.

خير وفير

ويؤكد د. شريف عبدالعظيم رئيس مجلس إدارة جمعية رسالة الخيرية أن الجمعية تقوم بكفالة الأيتام وتقديم مساعدات شهرياً للمحتاجين كما أن الجمعية تتلقى طلبات من الجمعيات الأخرى فى شهر رمضان خاصة الجمعية محدودة الإمكانيات لتقديم مساعدات للمحتاجين من شنط رمضان وملابس وأموال كما أن هناك قوافل تخرج للقرى الفقيرة فى رمضان لتقديم المساعدات لأبناء هذه القرى التى غالباً ما تكون فى شكل شنط رمضانية ومواد غذائية. وأشار رئيس جمعية رسالة إلى أن الجمعية تقوم بتوزيع شنط رمضان على المحتاجين كما يقوم الشباب المتطوع بتعبئة هذه الشنط .. وقال د. شريف عبدالعظيم إن هناك حملة أيضاً للكساء حيث تقوم الجمعية بالتبرع بالملابس فى شهر رمضان حتى يوم ٢٩ رمضان.

١٢ ألف شنطة

ويقول محمد ماهر مدير مؤسسة يس المغربى الخيرية إن المؤسسة تقوم بتجهيز شنط رمضان حالياً لتوزيعها فى محافظة القاهرة وأيضاً فى محافظات الصعيد والوجه البحرى من خلال الجمعيات الموجودة هناك. وأشار محمد ماهر إلى أن المؤسسة ستعد حوالى ١٢ ألف شنطة هذا العام لتوزيعها فى رمضان.

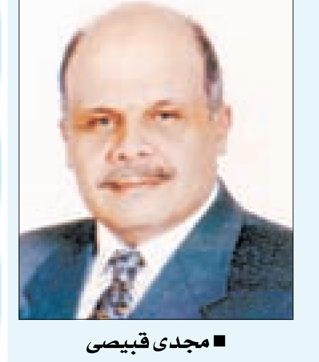
■ مؤمن عطا الله
■ أحمد رفعت

فى حلايب وشلاتين.. الغمسة والمدفونة على الفطار والعصيدة ولبن الجمل فى السحور



مثلث حلايب وشلاتين احد المناطق العزيزة على مصر وهى جزء من محافظة البحر الاحمر يحتفظ حتى الان فى بعض مناطق منه بالبداوة والطبيعة الفطرية خاصة الموجودة فى الوديان والصحراء اما مدن حلايب وشلاتين وأبو رماد فقد انطلقت فى عالم المدنية بكل صورها واصبحت اشبه بكثير من مدن البحر الاحمر بل تزداد فيها اعمال المدنية عن غيرها.. ولكن احتفظ هذا المجتمع بعاداته وتقاليده خاصة فى المناسبات فشهر رمضان لة طبيعة خاصة فى مدن الجنوب التى وبعض المناطق الجبلية فى الوديان مازالت حتى الآن تصوم للرؤية مثل وادى سعفة وأبرق والنوم حتى لو اختلفت المواقيت فهم يصومون لرؤيتهم فقط.. أما الشئ الذى تتميز به سواء المناطق الموجودة فى الجبال او فى حلايب وشلاتين هو التكاتف والتجمع ليس على مستوى الأسرة فقط





■ مجدى قبيصى

فتجد الرجال يأكلون سويا والنساء يأكلون سويا وكل منهم يأتى ويشارك بطعامه وأهالى الجنوب يكثرون من اللحوم ويقومون بذبح الجمال والخراف ويحرصون على شرب لبن الجمال وهناك اكلة مميزة يتميز بها سكان المناطق التى تقع على البحر وهى الغمسة وهى اشبه بشربة السمك حيث يضاف اليها بعض التوابل بالاضافة الى الاسماك كذلك المدفونة حيث يدفن السمك فى الارز حتى يطهو معه.. وهناك اكلة العصيدة.

■ ابراهيم الشاذلى

فى شمال سيناء الفقراء والاغنياء على مائدة واحدة

رمضان فى سيناء له مذاق خاص وطقوس متميزة تختلف عن باقى أقاليم مصر حيث تمثل أيام رمضان البركة والرحمة والمودة بين المواطنين.

اللقاءات الجماعية من مظاهر هذا الشهر الكريم وذلك عقب صلاة العصر مباشرة حتى موعد تناول طعام الإفطار حيث يتناول الجميع الإفطار فى ديوان القبيلة او العائلة خاصة فى المناطق البدوية ويقول الشيخ عارف أبو عكر الشيخ زويد انه يتم إعداد وليمة الإفطار كل يوم فى ديوان خاص بالعائلة أو القبيلة كما يحرص المشايخ على حضور الشباب وجبة الإفطار الجماعية لأداء صلاتى المغرب والتراويح فى تجمع قبلى يستمر طوال شهر رمضان الكريم العائلة.ويتكرر هذا المشهد لدى الأثرياء ومشايخ القبائل بدعوة مفتوحة لتناول إفطار جماعى يحضره الفقراء والأغنياء معا على مائدة واحدة لتعم البركة والخير. كما تتعدد الولائم باستضافة الأصدقاء والأحباب فى تجمع كبير يجمع ابناء القبائل معا فى إفطار رمضان.

ليس ذلك فحسب وإنما يتم تبادل الأطباق المطهية بين المنازل المتجاورة قبل الإفطار بساعة لتجد على المائدة ٤ أصناف على الاقل من الأكل بما يناسب اذواق جميع أفراد الأسرة وتحقيق التضامن الاجتماعى بين الاسر.

وقال الشيخ حسن عطيه محسن من العريش انه من المظاهر المألوفة قيام رجال الأعمال والأغنياء بتجهيز عبوات بها مواد غذائية لتوزيعها على الاسر المحتاجة فى المنازل وكذلك توزيع اللحوم على هذه الاسر علاوة على زكاة المال التى يتم توزيعها على الاسر المحتاجة والتى تكون معروفة فى كل حى ٠وعلى المستوى الأسرى تقوم السيدات باعداد الفطائر قبل الإفطار لتناول الطعام ساخنا وهى مفضلة لدى جميع الأسر فى البدو والحضر باعداد الفطائر على نار الفحم حيث تستخدم فى عمل الفتة وهى أفضل وجبة لدى أبناء سيناء والملفت للنظر أن المنازل تتبادل أطباق الطعام فيما بينها لدرجة انك تجد ٤ انواع من الطعام على المائدة الواحدة . ويقول مسلم الحوص خبير التراث أن القضاء العرفى فى سيناء يتوقف خلال الشهر الكريم حيث يتفرغ الناس للعبادة وقراءة القرآن كما تقل المشكلات فى أيام الشهر الكريم.

■ صالح العلاقمى



■ خالد المناوى رئيس غرفة الشركات مع خالد حسين سالم وعماد عزيز

فانوس رمضان السياحى يلف العالم

"مصر روحها فى رمضان"..لوحة حب يرسم ملامحها مجموعة من شباب هيئة تنشيط السياحة.. لوحة الهدف منها جذب السائح العربى والاجنبى الاحتفال بشهر رمضان الكريم فى أم الدنيا "مصر".. الحكاية بدأت مع ١٦ شابا من المسلمين والمسيحين العاملين بهيئة تنشيط السياحة.. هم فريق عمل الحملات الدولية بالهيئة.. قاموا بوضع خطط لنشر صور تعكس شكل مصر و ثقافة المصريين فى رمضان لجذب المزيد السائحين إلى مصر.. لتكون نواه لحملة اتخذت من "فانوس رمضان" شعارا لها على ان يجوب انحاء العالم للترويج لمصر وسحر لياليها فى الشهر الكريم خلية نجل تعمل طوال ايام الاسبوع وجدتها بمكتب ايتن فؤاد مديرادارة الحملات الدولية ومستشارة التسويق بمكتب رئيس هيئة تنشيط السياحة ورئيسة فريق العمل ، والتى كشفت حكاية "فانوس رمضان" لملحق "رمضان جانا"..وتقول :

الحملة بدأت فكرتها من قلب مصر.. فمنذ العام الماضى بعد ان لاحظ الفريق أن اعداد السائحين العرب قلت عما كانت عليه فى الاعوام السابقة على الرغم من انه وقت الذروة لهم.. فوضعنا خطة محكمة بقيادة عمرو العزبى رئيس الهيئة.. وكان التحدى بأن نجذب السائح ليقضى رمضان فى مصر هذا العام ..ولم نجد افضل من تقاليد وعادات المصريين فى رمضان لجذب هؤلاء السائحين.. واتفق الجميع ان يكون "الفانوس" هو رمز الحملة.. لسبب بسيط أن الدول التى تنتج الفانوس ليست كمصر التى تتوافر فيها هذه الصناعه بحرفيه شديدة حتى اننا وفرنا فى الخيم الرمضانية والحفلات التى نقيمها بعض صناع هذا الفن.. فهو بالفعل فن ومصر رائدة فيه.

● هل تعتقدين ان هذه الحملة ستؤدى الى زيادة اعداد السائحين وترسم صورة جديدة لدى السائح عن مصر؟

بالتأكيد.. فالاعداد زادت تقريبا ٤٠٪ من خلال حملات الموقع الالكترونى وارقام الحجز تؤكد ذلك.. السائحون يعشقون مصر من ناسها.. يعشقون صورة مصر الطيبة بصلاة التراويح وموائد الرحمن والحفلات.. فوفرنا لهم حفلات بالاوبرا.. وساقية الصاوى والاندية الثقافية.. ولأول مرة ستكون هذه الحفلات برعاية الهيئة.. وكيف تسير خطة فوانيس رمضان٢٠١٠؟

■ شيماء بكر



سحور خمس نجوم لفنادق «سافوى»

اقامت مجموعة فنادق سافوى العالمية برئاسة عماد عزيز حفل سحور الاسبوع الماضى حضره عدد كبير من مستثمرى القطاع السياحى والفندقى كما حضره محافظ جنوب سيناء السابق محمد هانى متولى ومحافظ جنوب سيناء الاسبق مصطفى عفيفى ود. خالد المناوى رئيس غرفة الشركات السياحية واللواء محمد شفيق رئيس شركة مصر للسياحة السابق ود. اشرف رضا رئيس اكاديمية الفنون المصرية بروما وعدد من نجوم الفن والتليفزيون وسيدات المجتمع ورجال الصحافة والاعلام.

وقال عماد عزيز رئيس مجلس ادارة سافوى العالمية ان هذا الاحتفال الذى اعتادت عليه مجموعة سافوى كل عام هو تعزيز لروح الشهر الكريم ومحاولة الالتقاء بجميع طاقم الشركة ونجوم السياسة والسياحة والتليفزيون.

وقال ان مجموعة سافوى تقوم بالعديد من الانشطة الاجتماعية والانسانية فى اطار المشاركة المجتمعية لجهود الدولة.



■ عماد عزيز رئيس مجلس ادارة سافوى يتوسط اللواء هانى متولى واللواء مصطفى عفيفى

CMYK



صاحبة الرقم القياسى فى تقديم الفوازير

نيللى

رحلة حب جميلة مع الاستعراض

تتسع سماء الفوازير لنجوم قليلة جدا تسطع من بينهمبالطبع نيللى تلك الفنانة المبدعة التى اصبحت علامة من علامات الشهر الكريم وتربى على فوازيرها اجيال واجيال خاصة ان نيللى المعجونة بموهبة الغناء والتمثيل والرقص والتقليد ايضا تضم فى رصيدها تسع فوازير وهو رقم قياسى لم يحققه اى فنان آخر حتى الآن.. نيللى نجمة النجمات تقدم خلطة فريدة من نوعها اضافة الى انها شقيقة العبقرية فيروز التى اعتزلت وهى فى قمة مجدها ولاتزال تتربع فى قلوبنا.. واذا تحدثت عن فوازير رمضان ستجد نفسك متأكدا من انها ماركة مسجلة باسم نيللى صاحبة الرصيد الاكبر والتاريخ الاطول رغم منافستها الشديدة فى هذا الوقت مع النجم سمير غانم ومن بعده شريهان.

اننا فى ملحق «رمضان جانا» ومن خلال حواديت اهل الفن نقدم سطورا من رحلة حب حبة الكريز او قعطة المارون جلاسيه نجمة الاستعراض الاولى فى مصر نيللى.. بدأت نيللى مشوارها الفنى وهى طفلة صغيرة فى افلام عديدة وكانت تنبىء بموهبة جبارة واشتركت بعد ذلك فى حلقات «الرمال الناعمة» والمسلسل الاذاعى «شىء من العذاب» امام موسيقار الجيال محمد عبدالوهاب ثم اتجهت الى التليفزيون والسينما التى قدمت فيها مايقرب من ٧٠ فيلما اهمها «الحرمان وعصافير الجنة ومجرم تحت الاختبار واللص الظريف وبيت الطالبات ويوم واحد عسل وقاع المدينة وغابة من السيقان وطائر الليل الحزين والعذاب امرأة وكانت اولى بطولاتها السينمائية عام ١٩٦٦ فى فيلم «المراهقة الصغيرة».

قدمت نيللى للتليفزيون عددا من المسلسلات المهمة مثل «الرمال الناعمة وامرأة وثلاث وجوه وبرديس وقصاقيص ورق». الفوازير بالطبع كانت نقطة تحول فى مشوارنيللى الفنى حيث كانت الانطلاقة فى اواخر السبعينيات بفوازير «انا وانت فزورة» ثم قدمت فوازير صورة و٣٠ فزورة» وفوازير «عروستى والخاطبة وام العريف وعالم ورق والدنيا لعبة وصندوق الدنيا وزى النهاردة».

ووضعت نيللى بصمتها الخاصة على الفوازير حيث قدمت شكلا جديدا على الاستعراض فى هذا الوقت وتعلق بها الكبار والصغار حتى اصبحت الفوازير الرمضانية ماركة مسجلة باسم نيللى حتى وقتنا هذا وهى كما وصفها المخرج الراحل فهمى عبدالحميد ملكة هذا الفن الجميل الذى اصبح من بعدها له طعم ومذاق مقترنا باسمها حتى وهى بعيدة عن عرش مملكتها.

■ مصطفى حمدى

■ نيللى

چومانا عاشقة الفتوش والتمر وفتة الزبادى

«رمضان فى سوريا له طعم خاص» هكذا بدأت الفنانة السورية چومانا مراد حديثها عن الطقوس والعادات التى تحرص عليها فى نفس التوقيت من كل عام وخلال أيام الشهر الكريم، حيث أكدت أنها تحاول الانتهاء من جميع أعمالها فى مصر حتى تسافر وتقضى شهر رمضان بين أهلها وأصدقائها المقيمين فى سوريا حيث تسترجع معهم أحلى ذكريات الطفولة.

وتقول «چومانا مراد» ان رمضان بالنسبة لها يتلخص فى الصوم والصلاة والعبادة حيث تعتبر هذا الشهر هو الفرصة الكبيرة للتقرب إلى الله من خلال جولة مذاق خاص داخل منزلها الذى يغلب عليه الجو الرمضانى العائلى سواء من شكل ديكورات المنزل الرمضانية أو نوعية الأطعمة التى تقدم وتلتف من حولها العائلة.

وأضافت چومانا مراد ان أكثر الأكلات التى تشتاق إليها وتطلب من أهلها ألا تخلو مائدة الافطار منها عندما تكون فى سوريا هى فتة الزبادى والفتوش، بالاضافة إلى التمر حيث تعتبر هذه الوجبة هى الأساسية لها فى الافطار، أما بالنسبة للأكلات المصرية فهى لا تستغنى عن الاطلاق عن «صينية الرقاق» التى تشعر نحوها بضعف غير عادى وتطلب باستمرار من أصدقائها المصريين إعدادها لها، مشيرة إلى انها سوف تحاول أن تجيد طهيها فى أقرب فرصة حتى تشبع رغبتها فى تناولها كلما اشتاقت إليها.

وعلى الجانب آلاخر أكدت چومانا مراد ان فانوس رمضان لا يمكن ان تستغنى عنه اطلاقا حيث تتلقى العديد من الهدايا التى تحمل أشكالا مختلفة للفانوس، ورغم ذلك فهى تشترى لنفسها فانوسا اضافيا على ذوقها الخاص حيث تعتبر هذه العادة أساسية لها كل عام.

■ أمنية يحيى



■ چومانا مراد

محمد هنيدى: رمضان فى إمبابة طعم تانى

لشهر رمضان ذكريات خاصة عند نجم الكوميديا محمد هنيدى ترتبط بنشأته الأولى بحى امبابة الشعبى وأصدقاء الطفولة.. وما ان يهل الشهر الكريم إلا ويعاود الحنين هنيدى لذكريات الطفولة.

وعندما سألته عن ذكرياته خلال الشهر الكريم فوجئت به يبادرنى قائلا: «الله يرحم زمان وأيام زمان» فرمضان زمان كان مختلفا تماما عن رمضان الذى نعيش فيه فأنا تربيت فى منطقة شعبية هى امبابة وهى من المناطق الشعبية التى كانت فى الماضى يمكن ان تشم فيها رائحة طبيخ الجيران، وتعرف كل منزل فى المنطقة ما الذى سيقدمه على مائدة الافطار، وكنا قديما نتبادل كأسر محبة ومتحابة الأطباق حتى انك لم تكن تعرف فى نهاية الشهر بالفعل من هو صاحب الطبق الأصلى أو الصينية التى كانت تحمل ما لذ وطاب.. انه تكافل حقيقى، وقتها لا يمكن أن تجد أسرة فى امبابة تعانى لأن كل من حولها كان يمد يد العون، فكل يساعد جاره المحتاج.

وأضاف محمد هنيدى: كنت أنا وأصدقائى الذين أعرفهم وأتواصل معهم حتى الآن ننتظر شهر رمضان على أحر من الجمر كما يقولون وكنا نجتمع قبل بداية الشهر لنقرر ما الذى سوف نفعله داخل الشارع الذى نعيش فيه ونتفق من خلاله على الشوارع المجاورة وكنا نجمع من كل سكان الشارع مبالغ مالية زهيدة من أجل عمل الأنوار والزينة وعمل فانوس رمضان الذى كنا نصنعه بأنفسنا ولا يأتى من الصين كالذى نراه الآن وكنا نتسابق لنكتب أسماءنا على الفانوس الذى كان ينير منتصف الشارع وكنا نقوم بقص الزينة الورقية ونلصقها بالدقيق وكانت متعتنا ان نلطخ أيدينا بهذا الخليط وكنا نجرى ونلعب بالفوانيس المصنوعة من الصاج وبها شمعة نقوم باشعالها مع بداية الشهر الكريم وتظل مشتعلة إلى نهاية الشهر.

يقول محمد هنيدى: هل من الممكن أن أنسى أيام امبابة الشهيرة وأفران الكنافة والاتوبيس النهرى والمقاهى الجميلة والموالد التى لم نكن نتوقف عن زيارتها وقضاء أمتع الأوقات بها وأصدقاء الطفولة والشباب واللعب والضحك من القلب دون أى مشاكل أو هموم كيف يمكن نسيان كل هذا انها أجمل أيام وأحلى ذكريات.

وتحسر هنيدى على الأيام الرمضانية الجميلة فى الماضى قائلا: رمضان كان ممتعا على جميع المستويات وكنت أرى السعادة فى أعين الناس وهى تستقبل الشهر، لكننى أشعر الآن ان الأمور أصبحت أكثر تعقيدا وأصبح الناس يحملون هم الشهر بسبب ارتفاع الأسعار ولم يعد هناك أى بهجة وحتى على مستوى المناطق الشعبية الحريصة على ان تكون ملامح الشهر موجودة حتى الآن من زينة وخلافه، فللأسف الروح التى كنا نعيشها لم تعد موجودة.

وكشف أبو أحمد عن طقوسه الحالية فى رمضان فقال: احرص قدر الامكان على ان تظل روح الماضى فى المنزل فاشترى الفوانيس لأبنائى وأقوم بتعليق الزينات وأظل لفترات طويلة فى البيت لأوضح لهم طقوس الشهر وروحانياته واحرص على ان اقرأ معهم القرآن الكريم ليشعروا بنفحات الشهر الكريم.

وقال: أهم ما أحرص عليه فى رمضان منذ فترة الطفولة هو التقرب إلى الله بالصلاة، والتواجد فى أماكن العبادة أطول فترة ممكنة وهذا ما نشأت عليه منذ طفولتى، حيث كان والدى يصطحبنى إلى المسجد ولا نخرج منه إلا بعد صلاة التراويح.

■ محمد قناوى



■ محمد هنيدى

هالة فاخر: وضعت جهاز تكييف فى المطبخ لمواجهة حر الصيف

الفنانة هالة فاخر ولدت وعاشت طفولتها فى احضان اسرة فنية وتعلمت من والدها الفنان الراحل فاخر فاخر الكثير خاصة فى شهر الرحمة والتراحم شهر رمضان الكريم.

وتقول هالة فاخر انها تعلمت من والدها الفنان فاخر فاخر انها لاتتعامل مع مائدة الطعام الممتلئة بكل مالذ وطاب فكان دائما يصر على ان نشعر بأن هناك ناسا محرومة ولاتجد هذه الاصناف الفاخرة من الاطعمة التى تمتلئ بها الموائد فى البيوت فى رمضان.. وكنا نركز على مايسمى لدينا ثوابت رمضانية وهى صلة الرحم وزيارة الاهل والاقارب والتجمع وكانت تتربع على العرش صوانى الكنافة والقطايف والحلويات المختلفة. والمكسرات بالنسبة لنا فى رمضان تسالى وصحة وعلاج لاننا نحرص على تناول عدد من حبات اللوز النىء غير المحمص فكما يقولون ٧ لوزات تمنع الكوليسترول الضار وتزيد فى الكوليسترول المفيد للجسم وغيرها من الانواع التى نتعامل معها بحساب خاص فى هذه الايام شديدة الحرارة التى جعلت اجهزة التكييف لاتنطفىء ليل نهار وبدلا ماكنا ونحن صغار نتجمع فى برد رمضان حول المدفأة والمكسرات اصبحنا نتجمع مع اجهزة التكييف ونبتعد عن المكسرات.

وسألتها عن اشهر علامات الاحتفال بقدوم شهر رمضان؟

- تقول هالة فاخر ان فانوس رمضان هو اهم علامات قدوم الشهر الكريم ولقد اهدانى الفنان يحيى الفخرانى فانوسا كبيرا عندما مثلت معه عملا للفيديو خلال شهر رمضان واصبح من وقتها رفيقى فى كل شهر رمضان ابدأ فى تلميعه وإنارته كل رمضان ويظل بجوارى ولاينطفىء طوال ليالى الشهر الكريم. وتضحك هالة فاخر وتقول هذا بالنسبة للفانوس الثابت فى البيت.. ولكن هناك فانوسا بحجم صغير وكله مصنوع من النحاس اهدتنى اياه الدكتورة لميس جابر زوجة الفنان يحيى الفخرانى وأضعه داخل سيارتى حيث يرافقنى فى كل تحركاتى.

وسألتها عن المطبخ الرمضانى فى حياتها فضحكت ضحكتها الشهيرة وذات الصوت المميز وقالت اخيرا الحمد لله اتعلمت اجادة لف كميات كبيرة من ورق العنب وبصراحة كنت اتغاظ اظل ألف واحشى فترة طويلة ثم عند تناول الطعام اقوم بابتلاع كميات كبيرة من اصابع محشى ورق العنب فى ثوان وكأنه تسالى وانسى اننى تعبت فى إعداده.

وسألتها هل تقضين اوقاتا طويلة فى المطبخ لاعداد الاطعمة الرمضانية؟

- بصراحة ادخل المطبخ لعدة ساعت اقضيها بين الحلل والنيران فى هذا الحر وقد قررت وضع جهاز تكييف داخل المطبخ حتى يخفف عنى سخونة المطبخ فى هذا الجو الساخن جدا، وعلى فكرة رغم وقوفى بالمطبخ واعدادى الاطباق الرمضانية الا اننى لا استطيع تناول كميات كبيرة من الكنافة والقطايف ولذلك اعتمد فى هذا الحر على المهلبية والمشمشية حيث اجيد صناعتها باشكال مختلفة مع القطايف غيرة المسكرة بل التى تدخل تحت اطار الحوادق ولذلك احشو القطايف باللحم المفروم والبقدونس والزيتون والجبن الرومى اما فى السحور أقوم باعداد الفول المدمس ولكنى اضع فى الفول البقدونس والبصل مع قطع الطماطم وأصنع أيضا الزبادى.

وعن اجمل الهدايا الرمضانية التى تلقتها خلال الايام الماضية؟

تقول هالة: وصلتنى هدية جميلة واسعدتنى جدا وهى مجموعة لعرائس مختلفة من بوجى وطمطم وهو من الاعمال التى ارتبطت بها لعدة سنوات خلال شهر رمضان.

وسألتها هل يستمر الاولاد والاحفاد فى تنفيذ اسلوب الجد فاخر فاخر عند قدوم شهر رمضان كل عام؟

- تقول هالة ابنى حسين يواظب على الصيام وصلة الرحم ولكنه للاسف يعشق تناول الاكلات السريعة والجاهزة من المطاعم مع اصدقائه.

واخيرا ماذا عن الكعك والبسكويت؟

- اقوم بشراء الكعك والبسكويت عكس ايام زمان منذ ان كانت جدتى تعده لنا ونفرح بالصاجات والذهاب معها الى المخابز ونقوم نرقص من حول صاجات الكعك والبسكويت عقب خروجها من المخبز ونتجه بها إلى بيت جدتى التى كانت تحتفى بنا طوال أيام وليالى العيد.

■ خالد فرحات

■ هالة فاخر

أكرم حسنى: أكل العزومات «يودى فى داهية».. ومفيش أطعم من ملوخية أمى!

«رمضان بيحب اللمة.. واللمة بتحب الأكل.. والنتيجة كارثة هتعرفوها بعد رمضان» هكذا بدأ المذيع الشاب أكرم حسنى صاحب شخصية «سيد أبوحفيظة» الشهيرة ومقدم برنامج «أسعد الله مساءكم».. حديثه عن الأكل فى رمضان حيث أكد انه دائما ما يتناول الطعام طوال الشهر الكريم فى صحبة سواء على الافطار أو على السحور، إما فى البيت «عازما» أو فى الخارج «معزوما».. ويقول أكرم: دائما ما تعطى «اللمة» للأكل طعما أحلى فى وجود الصحبة والأصدقاء مما يضفى جوا من المرح والسعادة ولكن للأسف الثمن غالى جدا.. حيث انه فى نهاية الشهر الكريم يكون قد ازداد وزنى إلى الضعف ودائما ما أصبر نفسى انى بالتأكيد سأعود إلى وزنى بعد اتباع نظام غذائى خاص والذى أحيانا يفلح وأحيانا لا.

وأكرم له طقوس خاصة فى رمضان حيث يقول: احرص على قضاء أول أيام الشهر الكريم مع والدتى وتناول طعام الافطار معها.. وهو ما ارتبط معى بالمحاشى بكل أنواعها والملوخية التى لا أعتقد ان أحدا يقوم بعمل ملوخية مثل أمى فهى الاستاذه الاولى فى صناعتها.. بالاضافة للحوم والدجاج والذى منه.. ثم نقضى ثانى أيام رمضان مع حماتى والتى أشهد لها بحلاوة أكلها وورثته عنها زوجتى أيضا.

وفى العزومات تظهر براعة زوجتى فى اعداد أشهى الأكلات وأبرزها «المسقعة» وبيكاتا الدجاج وتنافس بيكاتا اللحم التى اشتهرت بعملها بين كل أصدقائى.. فالطهى بالنسبة لى مزاج خاص جدا.

أما بالنسبة للسحور فهو أحيانا يكون جزءا مما تبقى من وجبة الافطار.. رغم علمى بأن ذلك خطأ تماما بشهادة كل أساتذة التغذية إلا انى لم أستطع التوقف عن ذلك أبدا إلا لو كنا سنتناول طعام السحور مع أصدقائنا خارج المنزل.

■ أميرة رضا

■ أكرم حسنى



كمال الشناوى: بيتى مملكتى فى رمضان

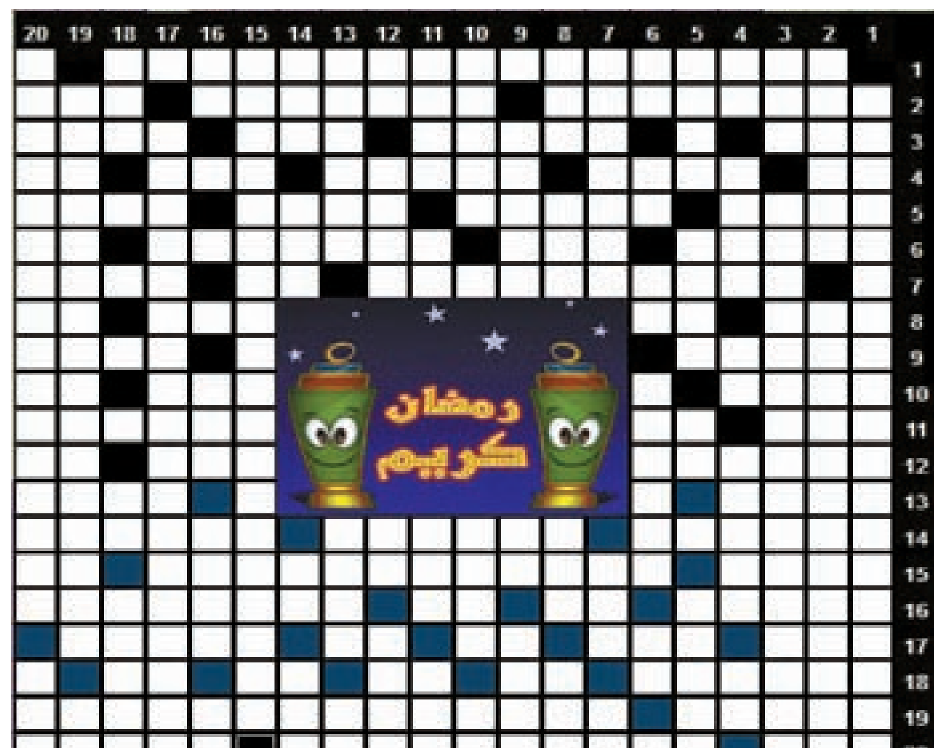
أكد الفنان الكبير كمال الشناوى ان بيته فى الدقى هو مملكته طوال شهر رمضان حيث يتجمع الأهل والأصدقاء والأحفاد من حوله وهو يمارس طقوسه المعتادة فى هذا الشهر المبارك حيث يحرص على ختام القرآن الكريم لعدة مرات بصفة دائمة بجانب أداء الصلاة داخل منزله مع أسرته بعد ان منعته ظروفه الصحية من التردد على المسجد.

ويضيف كمال الشناوى انه يعتز جدا بذكرياته خلال شهر رمضان وبأعماله السينمائية والتليفزيونية التى قدمها عبر تاريخه الطويل ومعظمها حقق نجاحا كبيرا عند عرضها خلال هذا الشهر الكريم.

ويؤكد كمال الشناوى انه بصدد كتابة مذكراته عن شهر رمضان خلال الفترة المقبلة ليوثق من خلالها مرحلة مهمة من حياته كفنان تشكيلى وكمخرج وكممثل وكمنتج له اسهامات كثيرة فى مجال العمل السينمائى والتليفزيونى.



C M Y K



الكلمات الافقية

١- اخر اية بسورة الواقعة
٢- من اشهر رواة الحديث عن الرسول (ص)- من المتفجرات- علو
٣- سال- سورة قرآنية- تبسط- اقوم بالحجر (معكوسة)
٤- متشابهان - من التوابل (معكوسة)- جمع خلق- اهز- سئم
٥- جمع جيب - مواطن عربى(معكوسة) - مدينة عراقية - بنسيون
٦- اشاهدها - ناحية - من اسماء الله الحسنى - حرامى (معكوسة)
٧- الاسم الحقيقى لابو جهل (معكوسة) - متتاليان - اهد
٨- استتر (معكوسة) - متشابهان - يترك - حرف اجنبى
٩- عاصمتها بلجراد - مقدم (معكوسة)
١٠- اعادنا - شكل - متشابهان
١١- مفرد عصى (معكوسة) - طليق - العملى (مبعثرة)
١٢- ضربهما بقبضة يده- نعم - لمس
١٣- اشرق وجهه(معكوسة) - تقوم بالتحنيط
١٤- السعادة (معكوسة) - من ابواب الجنة - من يحشد الجموع
١٥- بلور(مبعثرة) - قاتل كليبر - للتخيير
١٦- نماذج - عملة اليابان - متشابهان - الغامضون والمجهولون
١٧- تجدها فى فلان - حروف متتالية - للتعجب - آلة فرعونى - صانع الطعمية
١٨- المفحم(مبعثرة) - يخصه - طقس - جمع (معكوسة) - متشابهان
١٩- تقوم بولادتنا - اول آية فى سورة الناس
٢٠- تجدها فى احداث - مؤذن الرسول (ص) - خلاف عبيد

الكلمات الرأسية

١- اول آية فى سورة النصر
٢- شهر ميلادى - اول آية فى سورة الشرح (معكوسة)
٣- ماطل - اخر اية فى سورة الضحى
٤- بواسطته - عبيط (معكوسة) - للنداء - الثريد (معكوسة) - انعم
٥- لاذع - اقام (معكوسة) - اول اية فى سورة الشورى - نبات متسلق
٦- حرف اجنبى - يخصنى - ضمير - عاصمة فنزويلا - قادم (معكوسة)
٧- تجدها فى جنان رافت - اسد - ثلث قاع
٨- يسير - مدينة مصرية - للاستفهام - متشابهه
٩- مدينة جزائرية (معكوسة) - جمع - ال... من اسماء الله الحسنى
١٠- انباء (معكوسة) - لقب شاعر الشباب - حرف جر
١١- ما يبل به الحلق - والدة - يشى- ظلم
١٢- متتاليان (معكوسة) - اقوم بالبلع - متشابهان - جمع بذرة (معكوسة)
١٣- اخذ بالثأر - جاهر(معكوسة) - عاد (معكوسة)
١٤- انب - قطع- فك - شدة الفرح -
١٥- الاسم الحقيقى لابو لهب
١٦- خيال - سأم - بلبع (مبعثرة) - متشابهان
١٧- اخر آية فى سورة القدر (معكوسة) -
١٨- بدن (معكوسة) - بياض بيض (معكوسة) - بدون مقابل
١٩- مقرئ مصرى شهير راحل - متشابهان
٢٠- اول آية فى سورة القلم - ال... سورة قرآنية

النحس فك.. ورجع عك؟!

بقلم:

ياسر قطامش

ضاقت بى الدنيا عندما وصلت ميلانو فى رمضان (يوليه سنة ١٩٨٠) وعلمت أن رجل الأعمال صديق والدى المقيم فى ميلانو من ٢٠ سنة سافر لمصر فى نفس يوم وصولى طيب أعمل إيه؟ وأروح لمين؟ جلست فى حديقة كدت أبكى كان لازم يعنى السفرية المنيلة دى.. على دكة أمامى فى الحديقة رأيت امرأة فى خريف العمر أخذت تلاغينى من بعيد لبعيد قلت: ياشيخة اتنيلى أنا ناقصك.. على الجانب الآخر كان والدى جالسا فى غرفة مكتبه بفندق يملكه بالعتبة «وفى بطنه بطيخة صيفى» لأن صديقه على بيه أكيد قام بالواجب وزيادة مع ابنه وفجأة جاء الساعى وأخبر والدى ان واحدا اسمه على الجمال فى الريسبشن وعاوز يقابله تعجب أبى وحاول أن يكذب نفسه وقال له: قصدك محمد الجمال بتاع الشرقية فقال الساعى: لأ على الجمال بتاع المنوفية (يعنى هو بتاع ايطاليا).. مرة أخرى حاول أبى ان يكذب نفسه: مش هو طويل ورفيع؟ فقال العامل: لأ ده قصير ومبقلظ!! يانهار أسود (أبويا بيقول) على بيه بتاع ايطاليا - موسيقى تصويرية حزينة - أهلا يا على بيه ازيك يا على بيه ايه اللى جابك الله يخرب بيتك.. نعود لايطاليا وصاحبكم الموكوس المنحوس يبحث بإبرة عن واحد ثان برضه اسمه كان على صديقا لواحد جارنا وأخذت معى عنوانه احتياطيا وقلت ربنا يستر والحمد لله وجدته على قيد الحياة ولم يصب بالشلل أو يطفش من ايطاليا ولم تولع فى بيته حريقة قابلنى بفتور وأعطانى مرتبة أنام عليها فى غرفة يقيم بها أربعة مصريين وكتر خيره شغلنى عقبال عندكم فى غسيل الصحون بمطعم سنيور انذو بمرتب خرافى ٥٠٠ ألف ليرة (لا تفرحوا فالجنيه كان بألف ليرة وقتها) بدأ النحس يفك.. صحيح بغسل صحون لكن وايه يعنى.. وفى المطعم كانت تعمل معى سنيورة أنيتا وابنتها سندى وواحدة اسمها جانا وكان شكلهن أوحش من بعض ويسد النفس على حظى النحس وبعد كده عكت الأمور تانى وكلكعت وعقدت وكانت وقعتى سودة وللحديث بقية.

اعداد : ياسر سعيد

(١) ٨٦ ١٤ ٢٥ ٥ = ١٥
(٢) ١٢ ٨ ٦ ٣ = ٣٠
(٣) ٩٦ ٢٤ ٢٠ ١٠ = ١٠
(٤) ١١ ٦ ٥ ٢ = ٢٠
(٥) ٧٦ ١٢ ٨ ٢٠ = ٤
(٦) ١٣ ٩ ٥ ٢ = ١٨
(٧) ٦٦ ١١ ١٧ ٤ = ١٥
(٨) ١٤ ٦ ٨ ٢ = ٣٢
(٩) ٥٦ ١٦ ٥ ٩ = ٥
(١٠) ١٥ ١١ ٦ ٣ = ٦٠

ضع العلامة الحسابية المناسبة بين الارقام بحيث تجد الناتج النهائى صحيحاً:

(٠١) ٥١ + ١١ - ٦ × ٨ = ٠٦
(٩) ٦٥ - ٦١ + ٥ ٪ ٩ = ٥
(٧) ٣١ - ٦ + ٧ × ٨ = ٨٨
(٨) ٤٤ + ١١ - ٨١ ٪ ٣ = ٥١
(٦) ٨١ - ٩ + ٥ × ٨ = ٧١
(٥) ٦٨ + ٨١ - ٧ ٪ ٠٨ = ٣
(٣) ١١ - ٦ + ٥ × ٨ = ٠٨
(٨) ٤٩ + ٣٨ - ٠٨ ٪ ٠١ = ٠١
(٨) ٨١ - ٧ + ٦ × ٨ = ٠٨
(١) ٦٧ + ٣١ - ٥٨ ٪ ٥ = ٥١

طرائف

فى النصف الأول من القرن العشرين كانت النساء تضع نقوداً معدنية داخل ورقة ملفوفة ويشعلن طرفها ثم يلقين بها من المشربية إلى المسحراتى حتى يرى مكانها فيغنى لهم.

أكلات عربية

«الحريرة»

- فى المغرب تضم مائدة الإفطار المغربية شوربة الحريرة التى تطهى بالعدس والحمص واللحم والدجاج وتضم المائدة التمر والتين المجفف والحليب والبيض.

وتعد حلوى الشباكية أهم المقبلات التى تزين موائدة إفطار المغاربة

الفتوش

- فى لبنان تعد الفتوش التى تتقن كل ربة بيت عملها وتزيينها وتحسين طعمها بالرمان والزبيب الفاخر ومن أشهر الأكلات أيضاً الفواكه المهروسة والبرغل والبصل والنعناع والبهارات.

اليوراك

- المائدة الجزائرية لا تخلو من الحريرة.. التى لا تأكل إلا مع طبق اليوراك وهو عبارة عن لفائف من العجين الرقيق الجاف التى تحشى بالبطاطس واللحم المفروم.

العرجاء والسائرة والراكضة

فى باكستان يطلقون على الأيام العشرة الأولى من رمضان العرجاء لأنها متعبة فى صيامها، ويطلقون على العشرة الثانية السائرة لأنها تمضى عادية أما العشرة الأخيرة فيطلق عليها الراكضة لأنها تمضى بسرعة.

الجريش

- السعودية تشتهر فى رمضان دائماً بالأكلات الشعبية التراثية والتى تشمل «المغشات والحياس والمرسه واللحوح والحيلة والجريش وتتضمن الحبوب بأنواعها والبهارات والخضار بأنواعها.

الجزارة والوزارة

بقلم:

محمود رضوان عزوز

حدثنا المفروم بن مسلوق - المكتوب بن مخنوق - قال: منذ أن غنت هيفاء - ومارست روبى الغناء - وقام بالرقص تامر - وايهاب ومصطفى وعامر - منذ ذلك التاريخ - وأنا أهرس فى الفسيخ - وأنحت فى البطيخ - ولم أذق طعم اللحم - المشوى على الفحم - أو حتى المسلوق - حلالا كان أو مسروقا - وارتفاع أسعار اللحوم - جعلتنى ألف وأحوم - حول محلات الجزارة - وكأنها مبنى وزارة - أو مديرية أمن أو سفارة - وأخشى على نفسى من الدخول حتى لا أخرج على نقالة محمول - ورأسى مشطور بضربة ساطور واعتقد ان مقابلة الوزير - أسهل بكثير - من مقابلة صاحب السواطير - فالوزير بك يرحب - وعليك يطبطب - ويطلب لك مشروب - تشفطه بأنبوب - أو تشفطه بالبوز - لو كان داخل كوز - وفى هذا الشهر الكريم - طلب منى صديقى اللئيم - ان أعزمه على كباب - نضع فيه الأنياب - حين يحين الافطار - بعد ان نشويه على النار - فقصدت دكان جزارة - لا يقصده إلا الفقارى - لأنه يذبح المسن - الطاعن فى السن - والذى مضى شبابه - وانخلعت أنيابه - ودخلت بحذر - وعندما إلى نظر - قال: كم ستشترى - من هذا اللحم الطرى - قلت أريد كيلوجرام - وبعض العظام - فقال: طبعا اللحم للأحباب - والعظام للكلاب قلت: بل اللحم للكبار والعظام للشراب - نصنع منه حساء محبة النساء فقال: اصنع ما تصنع - أهم شىء تدفع - فأخرجت من الجنيهات ستة - وقلت سنتذكر على طاجن الفتة - فسحب الساطور المسنون - وجرى خلفى كالمجنون فألقيت على وجهه اللحمة.
وتهت منه فى الزحمة.

الجامع الأموى الكبير

جامع بنى أمية فى دمشق يعتبر تحفة معمارية من تحف الفن الإسلامى. يقع فى قلب المدينة القديمة السورية. قام الخليفة الأموى الوليد بن عبدالملك سنة ٩٦ هجرية بإعادة بناء المسجد من جديد وكساه وزينه بالفسيفساء والمنمنمات والنقوش. شهد المسجد الاموى أول مئذنة فى الإسلام المسماة مئذنة العروس.

مسابقة اعواد الثقاب:

حرك عود ثقاب واحد لتصبح العمليات الحسابية الاتية صحيحة

53+4|=18
8-0=2
3+|=8
0-|=8
59-4|=18
61+43=104

ذكريات رمضانية (المسحراتى أم السعد)

عندما كنت طفلا فى قريتى أوليلة مركز ميت غمر دقهلية فى بداية الستينات كان شهر رمضان بالنسبة لنا شهر بهجة ننتظره طوال العام بروحانياته وعاداته لكن أكثر الأشياء التى لاأنساها حتى هذه اللحظة هو شكل المسحراتى الذى كان يجوب القرية التى كانت تغط فى ظلام دامس لأن الكهرباء وقتها لم تكن قد دخلتها بعد وكان المسحراتى الذى يوقظنا وقت السحور هى سيدة تدعى " أم السعد".. نعم سيدة كانت تجوب شوارع وحوارى المنطقة التى كنا نسكن فيها بالقرية وكان معها طفل يحمل لها مصباحا حتى تهتدى به فى الشوارع والحوارى المظلمة وكنا نخرج من بيوتنا فور سماعنا لصوتها نسير معها وهى تدق على الطبلة التى معها وتغنى بجمل شيقة قائلة " ياصايم قوم إسحر وإحمد ربك وإستغفر".. إلخ وكانت كلما وصلت إلى منزل تدق على شباكه وتنادى صاحب البيت بإسمه حتى يصحو من نومه من أجل السحر.. وكنا ونحن نسير خلفها نستمع دقات طبول المسحراتية الآخرين فى المناطق القريبة من منطقة أم السعد. وبعد أن تنتهى هذه السيدة من المرور على أهل الحارة جميعا نعود نحن إلى بيوتنا حتى نتسحر مع الأهل.. أما الأجر الذى كانت تحصل عليه أم السعد فلم يكن ماديا بل كانت تقوم صباح يوم العيد بالمرور على المنازل التى كانت تتولى إيقاظها فى السحور لتأخذ مايجود به أهل المنزل عليها من حبوب أو كعك العيد والبسكويت وكانوا دائما يجزلون لها العطاء حتى أن البعض من أهالى القرية فى منطقتنا كانوا يؤكدون أمامنا أن حجم ماتحصل عليه أم السعد من حبوب أو كعك وبسكويت يكفيها حتى رمضان التالى خاصة وأن كعك هذه الأوقات كان يتم عمله باللبن والسمنة البلدى وكان طعمه لذيذا خاصة عندما يتم تسخينه كل صباح لنتناوله فى الفطور مع بعض اللبن الدافئ. هكذا كان رمضان الذى ترك فينا كل مظاهر البهجة والفرح والسرور وحب العبادة منذ أن كنا صغارا.

■ رفعت فياض

كوكتيل سودوكو

سودكو «٥ و١» عبارة عن ٤ شبكات تتوسطهم شبكة خامسة فى المنتصف مركزية المطلوب منك عزيزى غاوى توزيع الارقام من ١ إلى ٩ فى الشبكات الاربعة بالتنسيق مع الشبكة المركزية الخامسة بحيث لا يكرر رقم الواحد فى العمود الواحد افقيا او رأسيا.

الإشراف: هشام عطية
الديسك: مصطفى حمدى ـ شادى أنور
ريشة الفنانين: سيد عبد الفتاح ـ هانى شمس ـ سعيد أبو العينين
المدير الفنى: محمد الحداد

بعد المغرب

مسحراتى ٢٠١٠

المسحراتى فى قريتى زمان كان أهم شخصية فى ليل رمضان. كان يمسك بطبلة ضخمة يدق عليها بعصا خاصة.. وكانت زوجته أو أحد أولاده يحمل «الكلوب» لينير أمامه الطريق فى ظلام القرية.. ومن المناظر التى كانت مألوفة أيامها منظر عدد من الأولاد يتبعون موكب المسحراتى وهو يقطع شوارع القرية من شرقها إلى غربها ومن جنوبها إلى شمالها.. وصوت الطبلة يرن فيقطع صمت القرية فى نغمة رتيبة وحبيبة إلى القلب.. والصغار يرددون كلمات منظومة تعلموها من آبائهم وأمهاتهم.

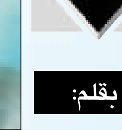
كان صوت الطبلة وهو يقترب من منزلنا أشبه بزائر محبوب يأتى دائماً فى موعد محدد.. لينبه الصاحى والنائم بموعد السحور قبل أن يؤذن الفجر.. وكانت جدتى وأغلب نساء القرية ينتظرون «الطبلة» كأنها «منبه» يدق الجرس ليعلن قرب حضور الرجال الساهرين خارج البيت لتناول السحور.. ويدب النشاط فى كل بيت لتجهيز السحور الذى غالباً ما يكون أرزاً فى برام من الفخار مع اللحم البتلو.. بجانب الفول والبيض والمربى والعسل و«القراقيش».

كانت هذه الذكريات فى مخيلتى وأنا أستمع إلى مسحراتى ٢٠١٠.. أو مسحراتى مصر البهية.. عمار الشريعى الذى قدم لنا أجمل ما فى التليفزيون فى رمضان هذا العام.. كلمات جمال بخيت الابن الروحى لفؤاد حداد.. مع لحن عبقرى لعمار الشريعى أثار فى أعماقى أجمل الأحاسيس.. وجعلنى أغيب فى متعة روحية.. نعمت خلالها بالقرية والمدينة.. بمصر البهية.

عبدالفتاح الديب







سعيد إسماعيل

أخونا الفنان فاروق حسنى، وزير الثقافة، شاهد حلقة واحدة فقط من المسلسل التليفزيونى «كليوباترا» فقرر مقاطعة باقى الحلقات وقال انه مسلسل فاشل، لان عناصره الفنية فى الديكور، والاكسسوار والملابس، ضعيفة بالاضافة الى انه ملىء بالاخطاء والمغالطات!!

كنت اتصور ان ينتظر الوزير حتى يشاهد عشر حلقات – على الأقل – قبل ان يتسرع فى اصدار هذا الحكم القاسى على مسلسل طوله ثلاثون حلقة أو أكثر ليكون الحكم عادلا وصائبا.. لكن ماذا يمكن ان اقول.. هل أقول أنه كوزير للثقافة فى وسعه ان يعرف تفاصيل أى عمل فنى دون ان يشاهده، باعتبار ان الوزراء مكشوف عنهم الحجاب؟!!

وبمناسبة الكلام عن الوزير الفنان ورأيه فى مسلسل «كليوباترا» عندى سؤال اريد ان اتوجه به الى المنتجين الافاضل الذين حشدوا للشهر المعظم اكثر من ثمانين، من المسلسلات التى لا يليق مضمون معظمها بهذا الشهر المبارك.. مثلا.. عرى، ورقص خليع، وحوارات بألفاظ سوقية كما فى مسلسل «الحارة».. ونفس الشىء، فى مسلسلات اخرى مثل «رحيل مع الشمس»، و«مذكرات سيئة السمعة»!!

ومثلا.. قتل كما فى «قضية صفية»، و«القطة العامية»، و«امرأة فى ورطة»، و«فرح العمدة»، و«أهل كايرو».. ومشرحة وتشريح جثث، وأخذ بالثأر وتهريب مخدرات وسلاح وآثار، كما فى مسلسلات أخرى كثيرة..!!

أعود الى السؤال الذى أوجهه الى المنتجين: ما علاقة كل ذلك بشهر رمضان.. شهرالعبادة، والصوم، والتراحم، والصلاة، والزكاة؟!

صينية فكاهة ولطايف

● زمان. فى بدايات القرن الماضى، يبدو أن النساء كن جامدات لدرجة ان الحامل كانت تصوم. فقد قرأت من النصائح المقدمة للسيدات الحوامل فى رمضان فى ذلك الوقت نصيحة تقول للحامل: اوعى تولدى وانتى صايمة، امسكى نفسك لبعد العيد!!

●قصة ربع كم.. ظل مضربا عن الزواج لسنوات وسنوات وشاءت الاقدار ان يرتبط قلبه ببطلة سينمائية، ثم تزوجها.. بعد الزواج لم يعد يراها بالمنزل الا نادرا، فكل وقتها لفنها، القصة بعنوان: يصوم يصوم ويفطر على «بطلة».

● هذه رسالة على ايميل برنامج «كورة FM » باذاعة الشباب والرياضة: رمضان كريم حسن شحاتة.

● رجل فى الطراوة.. أيقظته زوجته ووضعت طعام السحور أمامه، فتطلع إليه وتثاءب ثم قال: ماليش نفس للسحور، خليه للصبح!!

● وقف الموظف أمام شيخ المسجد يسأله: يا سيدنا.. لقد أخذت رشوة ٥٠٠ جنيه فى نهار رمضان ولا أدرى أأكمل صيامى حتى المغرب أم لا؟

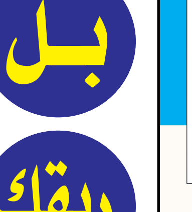
قال الشيخ: أعد المبلغ لصاحبه وأكملَ يومك.. فقال الموظف: لا أعرف عنوان صاحب الفلوس.. قال الشيخ: تبرع بالمبلغ لأحد المحتاجين.. فقال الموظف: لا أعرف طريق المحتاجين.. قال الشيخ: إذن اشتر طعاماً وافطر به المساكين.. فقال الموظف: لا وقت عندى.. فرفع الشيخ يده ولسعه جوز قلام على صدغه وقال: روح كملِ صيامك وماتعملهاش تانى.



خبر عاجل

● أعلن مسئول رسمى ان اسعار قمر الدين هذا العام قد زادت بواقع جنيه واحد للكيلو بسبب انخفاض محصول المشمش الحالى فى سوريا.. وينتظر ان تنخفض اسعار قمر الدين «فى المشمش» القادم وعليكم خير!





■ مرات «الحلاق» تسلك الكنافة «بالمشط»

■ «السكرتيرة» تحشى القطايف وتقفلها «بالدباسة»

■ الافطار فى بيت «ناظر المدرسة» على «الجرس»

■ مرات «الحداد» تهرس الفول «بالشاكوش».

■ زوجة «تاجر المكسرات» معاها «جوز» مايجيش لا بالكسر!!

■ «الصيدلى» قبل مدفع «الامساك» ياخد «ملين».

يكتبه: **محمد حلمى**

بعد الفطار الحلو ضحكة

ثقافة

■ على فكرة.. برامج الحوارات فى رمضان كشف ضحالة ثقافة فنانين كتير أوى.
= إيه دليلك؟
= لما سألوا فنانة عن سبب هروب أيمن الظواهرى من مصر.
= قالت إيه؟
= قالت عليه حكم نفقة!

عزومة

■ شفت الراجل البخيل.
= عمل ايه؟
= كلمنى قبل الفطار «بنصف ساعة»، وقال لى أنا عازمك على الفطار أنت فين دلوقتى؟
= وقلت له ايه؟
= قلت له أنا فى القاهرة.
= وقال لك ايه؟
= قال لى أنا فى أسوان، اركب أى حاجة من العتبة!

٢/١ شنب

■ امبارح المدير العام أول ما دخل علينا الاجتماع فطسنا من الضحك!
= ليه؟
= لقيناه بنص شنب.
= هاهاها.. بس إيه السبب؟!
= الكهربا قطعت وهو بيحلق، وكان لازم يلحق الاجتماع!

مقلب

■ أما أخذت حتة مقلب النهاردة!
= خير؟
= دخلت مائدة مرشح جديد، واكتشفت انه «عمال».
= ازاى؟
= المائدة كلها «فول».

كلب

■ عايز أجيب كلب علشان اخوف الحرامية.
= فكرة حلوة.. ربنا يوفقك.
= ماتعرفش سعر الكلب وصل كام؟
= اسأل بتوع الكفتة!

قمح

■ تعرف ان بعد موضوع نقص القمح، أنا مش قلقان على أى أزمة ممكن تحصل فى العيش.
= امال ايه اللى مخوفك؟
= خايف لتحصل أزمة فى البليلة.

شبهة

■ أنت ماجبتش لوز وجوز وعين جمل وفستق وقراصيا السنة دى؟
= لأ طبعا.. انت عايزنى أروح فى داهية؟!!
= ليه؟!!!
= ياحبيبى الحاجات دى دخلت جدول المخدرات(!).

حركة!

■ مالك؟ زعلان أوى كده ليه؟
= كنت معزوم النهاردة على افطار حركة كفاية.
= طب ودى حاجة تزعل؟!
= أصلهم قدموا لى بلحة وزيتونة وربع رغيف وورقة صغيرة مكتوب عليها «كفاية»!!

قرار

■ احنا فى المعارضة قررنا نعمل مؤتمر لمناقشة حرائق غابات روسيا.
= وهاتعملوا ايه بالظبط؟
= سوف نشجب تقاعس مطافى العتبة!!